Mauricio García Pereira

Maltrato animal, sufrimiento humano

El trabajador de un matadero lo cuenta todo



PENÍNSULA REALIDAD

Índice

Sinopsis

Un testimonio impactante sobre el escándalo de las malas prácticas en los mataderos.

«Después de siete años de silencio, he tomado la decisión de hablar a cara descubierta para denunciar la miseria animal y el sufrimiento humano. Para afrontarlos mejor, he filmado unas imágenes que me producen pesadillas. Rodadas en mi lugar de trabajo y confiadas a una asociación de protección animal, han dado la vuelta al mundo. Muestran decenas de fetos listos para nacer que son arrojados a la basura como vulgares deshechos.

La mayor granja del mundo recurre a ello, por razones de productividad, sin tener en cuenta el sentido común y la decencia. Este es mi testimonio. El testimonio de un largo descenso a los infiernos, seguido de una lenta reconstrucción. Es un relato duro, tal vez, pero necesario. No podemos ignorar durante más tiempo todo el sufrimiento que contienen nuestros platos.»

Maltrato animal, sufrimiento humano

Mauricio García Pereira

El trabajador de un matadero lo cuenta todo

En colaboración con Clémence de Blasi

Traducción de Francisco López Martín

ediciones península

INTRODUCCIÓN

CUANDO ESTALLA EL ESCÁNDALO

Tres de noviembre de 2016, Limoges, en el centro de Francia. Completamente vestido todavía, me despierto sobresaltado en el viejo sofá cama de tela azul del salón de mi vivienda social. He dormido tres o cuatro horas. Fuera es aún de noche. El timbre de mi teléfono no tarda en sacarme de mi sopor. Sébastien Arsac, cofundador de L214, una asociación de defensa de los animales, me pide que esté listo. Su voz es serena y reconfortante, como siempre. Apenas tengo tiempo de ducharme cuando oigo que llaman a la puerta. Durante toda la mañana acampan en mi salón periodistas, fotógrafos y cámaras. Ha venido toda la prensa local, e incluso representantes de la prensa nacional, llegados a propósito desde París. Explico diez veces seguidas la misma cosa con palabras diferentes y muestro en mi ordenador las imágenes que, con la ayuda de mi teléfono móvil, he robado de mi lugar de trabajo. Cuando un periodista me saluda y se va, otro se coloca frente a mí. Se abren paso a codazos por el minúsculo cuarto, se apretujan, me tienden micros. Debo concentrarme para articular correctamente las palabras y mantener a raya mi fuerte acento gallego, que nunca he perdido, ni tan solo por un momento, en los quince años que llevo residiendo en Francia. La puerta de entrada a mi piso queda abierta a los

cuatro vientos. Retirado en un rincón del cuarto, Sébastien se alegra discretamente. Su cara se ilumina, y acude en mi ayuda de vez en cuando, siempre que me faltan las palabras. Estoy un poco mareado, ya no sé a quién me dirijo. Al cabo de unas horas empiezo a sentirme cansado, no he bebido ni comido nada. Sin embargo, estoy sobreexcitado, tengo la fuerza de mil hombres.

Cuando el salón queda finalmente desierto y vuelve a estar en silencio, a primera hora de la tarde, me siento completamente agotado. Lo he dado todo, incluso me he excedido un poco. Cuando miro las fotos y los vídeos de esa época, veo claramente que mis gestos, mis facciones y mi voz revelan que estoy extenuado, en las últimas, a punto de derrumbarme. Tengo el aspecto de estar fuera de quicio; mis negros ojos, abiertos como platos, casi dan miedo. Le he dado mucho al matadero. Me he dejado la salud y por poco me peleo cuchillo en mano con un jefe: allí he pasado casi siete años, largos como una vida entera. He vivido un descenso a los infiernos y después un minuto de gloria. He sido víctima de ese sistema y me niego a seguir siéndolo. Por eso he decidido convertirme en el primer trabajador de ese mundo cerrado que da su testimonio a cara descubierta, sin ocultarme nunca más. El primero, sí, con la esperanza de no ser el último...

Ha tenido que ocurrir todo eso para que pueda volver a mirarme en el espejo. Para que pueda responder sin sonrojarme a las preguntas de mis dos hijos, Quentin y Gregory. Ellos han sido la razón de que me niegue a callarme. Ellos son mi fuerza. Escribo este libro por ellos y por todas las personas dispuestas a abrir los ojos a una realidad terrible.

1

UN MUNDO DE METAL

Lo primero es el olor. Un olor a putrefacción y mierda, intenso, casi insoportable. El olor de la muerte. Se me mete brutalmente en la garganta, llevado por el viento, antes incluso de que vea la construcción de chapa gris que oculta el matadero público de Limoges a los ojos de sus habitantes. La ciudad roja es célebre por su tradición carnicera: cada año, en la víspera de Todos los Santos, decenas de miles de amantes de la carne se apretujan en la *rue* de la Boucherie (la calle de la Carnicería) para la célebre «hermandad de los *Petits-Ventres*». Acuden para degustar miles de kilos de *andouillettes* —un embutido elaborado con intestino y estómago de cerdo o de ternera— y de morcilla, así como un plato de casquería tradicional compuesto por manitas de cordero cocidas y embutidas en la tripa del propio animal, los famosos *petits-ventres*. Doy pedaladas a la bicicleta de montaña color violeta que mi madre acaba de traerme de España, mientras aguanto la respiración. Tomar aire por la boca es más soportable que hacerlo por la nariz. Hay que entrar en la zona industrial sur, pasar bajo los arcos del puente ferroviario, ascender por una pequeña cuesta bordeada de álamos. El aire es fresco, no son aún las ocho de la mañana.

Mientras pedaleo, con mi enjuto cuerpo embutido en una sudadera con capucha oscura, pienso en la entrevista mantenida el día anterior en la empresa de trabajo temporal (ETT). En las preguntas de la asesora, sentada

tras su escritorio gris, con el pelo estirado a cada lado de la cara, realizadas en un tono sorprendentemente cálido. «¿Le asustan los animales muertos? ¿No? ¿La sangre, tal vez? ¿Tiene vértigo?» La última pregunta adquiere de repente todo su sentido: «Señor García Pereira, ¿tolera usted los malos olores?». En la pared, a su espalda, cuelga un calendario. Abril de 2010. La asesora baja la cabeza y abre un cajón de su escritorio, del que extrae una serie de fotografías. Apenas una decena de imágenes. Vacas, cerdos, carneros, corderos. Colgados por una pata, cabeza abajo. O en el suelo, sanguinolentos. Escruta mi reacción en silencio; siento su mirada sobre mí, en busca de un rictus de disgusto o de un reflejo incontrolable. En lugar de eso, sonrío y fanfarroneo un poco: he crecido en una granja, la más grande de toda Galicia, ¡hace falta algo más para impresionarme! Además, acabo de pasar un año como trabajador de una ETT en la fábrica de jamones Madrange, una de las mayores empresas de transformación cárnica de toda Francia... Ella deja escapar un ligero suspiro y vuelve a meter las fotos en el cajón cuidándose mucho de mirarlas. En realidad, me he quedado un poco tocado, pero necesito tanto trabajar... Para motivarme, me repito en bucle: «Si curras bien y los jefes están contentos, podrás conseguir un contrato indefinido». Estas dos últimas palabras no dejan de darme vueltas en la cabeza. Llevo tres años aguantando con pequeñas chapuzas, buscándome la vida. Tengo cuarenta y un años y dos niños. Necesito este trabajo.

En el aparcamiento del matadero ya hay estacionados un buen centenar de vehículos de todos los colores. Amarro mi bici y me presento en la caseta de recepción. Veo que al fondo hay instalado un pequeño catre. El guardia busca mi nombre en la lista y asiente con la cabeza. Estoy un poco nervioso. Señala con el dedo la segunda de las tres entradas que hay detrás de él.

—Suba a la oficina, le están esperando —dice volviendo la cabeza.

Aquella mañana nos hemos presentado seis nuevos candidatos, todos reclutados por la misma agencia de trabajo temporal. Todos hombres, en la flor de la vida. Nos recibe una mujer joven, de unos treinta años. Nos tiende la mano con firmeza y se presenta: Valérie,[1] responsable de higiene. Es

menuda, morena, un poco gruesa, la piel de su cara transpira bajo una espesa capa de maquillaje, lleva los párpados cubiertos de una intensa sombra de ojos negra y azulada. Lleva una bata blanca que le llega hasta las rodillas, unos vaqueros azul oscuro y unas botas de plástico, y camina un poco como un *cowboy*, con las piernas separadas. La seguimos en fila india, como unos pardillos, hasta la sala de reuniones. Con un amplio gesto de la mano, nos invita a sentarnos en torno a una decena de mesas que forman una U.

—¡Bienvenidos al mayor matadero municipal de Francia! ¡Aquí nos ocupamos de más de mil trescientos ejemplares de vacuno a la semana, el mismo número de corderos y un millar de cerdos, por lo menos! —exclama.

Valèrie nos habla largamente y con un entusiasmo sorprendente de los diferentes puestos de trabajo y de las reglas de seguridad que se aplican en cada uno de ellos. Intento asimilar lo esencial. Descarga, estabulación, registro, aturdimiento, desangrado, despiece. Patas delanteras, patas traseras. En el descanso, hacia las diez de la mañana, me tomo un café con mucho azúcar servido por la máquina automática. Se une a nosotros el número dos del matadero, el responsable de producción. Añade un pequeño discurso, que se adivina recitado centenares de veces. Se llama Antoine,[2] es enorme y tiene rojeces en la cara. Es él quien reparte los puestos en las tres cadenas de la empresa: vacuno, cordero, cerdo.

—¡Somos más eficaces que un hospital! —bromea—. ¡De aquí no sale vivo ni un animal! ¡Un cien por cien de éxito!

Mientras él se descojona, nosotros nos miramos discretamente unos a otros, un poco incómodos. ¿Pretende hacernos reír o meternos miedo? En la duda, nos quedamos callados como tumbas, con la mirada clavada en el suelo. Vuelve a la carga:

—Vamos, no hagáis caso de las tonterías que se dicen sobre los mataderos. Aquí somos serios, hacemos bien nuestro trabajo.

La mañana toca a su fin, mi estómago se queja de hambre. Me instalo en un rincón de la sala de descanso junto a tres de mis nuevos colegas y saco un sándwich de mi mochila. Cuando me dispongo a devorarlo, se presentan decenas de empleados con uniformes blancos manchados de sangre fresca, grasa y mierda animal, que llegan en pequeños grupos. Me

quedo petrificado; mientras los veo hacer cola para recalentar sus fiambreras en el microondas, el pan blando de mi sándwich cuelga en mi mano húmeda. El olor es indescriptible; la imagen, surrealista. Con el estómago revuelto, salgo del edificio para respirar un poco de aire. Sobre todo no debo vomitar. Bebo un vaso de agua, me tomo varios cafés, no me entra nada sólido en el estómago.

A las dos de la tarde volvemos a reunirnos con Valérie en la planta baja, ante la puerta del pequeño local donde se guardan los uniformes de trabajo. Nos entregan, uno por uno, monos esterilizados que nos ponemos por encima de la ropa. Llevan elásticos en los tobillos y los puños. Recibo un par de cubrecalzados de usar y tirar y un casco blanco, el mismo que usan los operarios en las obras. Seguimos a Valérie a través de varios pasajes, deslizándonos entre muros ocres sumamente desgastados, limpiados regularmente con abundantes chorros de agua. Las protecciones de nuestro calzado de caucho chirrían un poco en el suelo de cemento antideslizante. Al cabo de poco tiempo, hemos llegado a nuestro destino. Pese a los tapones de color naranja que nos protegen los tímpanos, enseguida nos alcanza un tremendo alboroto: ganchos que chocan, gritos de animales, aullidos de sierras y taladros, estrépito de piezas metálicas. El interior del matadero es más bien oscuro. No hay ninguna ventana, únicamente algunos agujeros en el techo, a más de diez metros de altura. Iluminados por grandes tubos halógenos, varios centenares de canales de reses cuelgan cabeza abajo, a cinco o seis metros por encima del suelo. Nos dirigimos como un solo hombre al principio de la cadena. Allí estamos tan solo a una decena de metros de la zona de sacrificio. Detrás de una cerca, a lo lejos, veo desplomarse a una vaca. Un operario le coloca una cadena en la pata trasera izquierda con un enorme gancho. Alzado por un cabestrante, el rumiante se eleva en el aire. Van a desangrarlo; me quedo petrificado. La mano de Valérie cae de repente sobre mi espalda, sacándome bruscamente de mi asombro. Su voz resuena extraña en mis oídos, como si viniera de lejos: «¡Sigamos, sigamos!». En torno a nosotros se alza una maraña de máquinas y cintas transportadoras. Góndolas que suben y bajan, ganchos a centenares.

Metal por todas partes, en ocasiones muy oxidado. Sangre, mierda y metal. Levanto la cabeza, sujetándome el casco con una mano. Trozos de grasa y de excrementos manchan el techo en varios puntos, sin duda pegados ahí desde hace siglos, a tal altura que nadie puede retirarlos. Bordeamos la cadena. A medida que los bovinos son desollados, decapitados y vaciados, se parecen menos a animales. Mientras la responsable de higiene detalla las diferentes etapas de la transformación de los bovinos, abrimos los ojos como platos. Tardaremos más de una hora en llegar al frigorífico, en el otro extremo de la cadena. Centenares de canales prestas a ser consumidas esperan allí, depositadas a un ritmo regular en camiones que se dispersan por Francia y por toda Europa. Llegamos a la salida en fila india. Bandas de cuervos se aglomeran en torno a los depósitos de casquería, en busca de trozos pequeños o de ojos caídos de los cráneos. Cueros frescos apilados sobre varios palés se secan detrás de los edificios, cubiertos por un manto de moscas que no cesan de zumbar. Valérie, que acaba de quitarse el casco para dejar al aire su cabello, pegado por el sudor, nos acompaña:

—¡Los que quieran continuar que vengan mañana a las siete!

De vuelta en casa, como rápidamente y me quedo dormido. No sueño con nada.

Al día siguiente me presento con un poco de adelanto y bastante aprensión. En la sala de descanso, algunos empleados pasan maquinalmente las páginas del periódico local, toman café o comentan el último partido del CSP, el equipo de baloncesto de la ciudad. Saludo con timidez a todo el mundo y estrecho numerosas manos. Me preguntan mi talla, para los uniformes: soy alto y delgado, la talla 3 me viene perfecta. Tras recibir una camiseta, una chaqueta, un pantalón y un par de botas blancas, me asignan dos taquillas de plástico. La primera, para mi ropa de calle, está situada cerca de las cabinas de ducha; la segunda, mucho más pequeña, es para mi ropa de trabajo, lavada cada día por una empresa externa. Deslizo las llaves en mi bolsillo. Los vestuarios (alicatado blanco y cemento en bruto, bancos de madera con pies metálicos) están vacíos. La mayor parte de los trabajadores se ha puesto ya manos a la obra. Antoine, el responsable de

producción, nos espera para recibirnos en su oficina cuando estemos listos. Su apretón de manos me destroza las falanges. Es un hombre de campo, grueso pero terriblemente recio. Después de una rápida presentación, intento defender mi causa:

—Estoy motivado, pero le ruego que al principio no me dé un puesto que me exija mucho físicamente, creo que no estoy lo bastante fuerte...

—Aquí no se trata de fuerza, sino de técnica —gruñe, hundido en su sillón—. Si haces los movimientos adecuados, todo irá bien.

El primer piso está reservado al director y a su adjunto, así como a dos secretarias, de manera que el despacho de Antoine se encuentra en la planta baja del edificio de administración, que aloja igualmente la sala de descanso y los vestuarios. Es estrecho, pero dispone de ducha personal. A modo de trofeos, algunas botellas de buen whisky y de *pastis* vacías coronan un armario metálico, cuya puerta entreabierta deja entrever altas pilas de dosieres. Antoine me pide que rellene algunos papeles, abre y cierra carpetas. Un hombre de unos cincuenta años se asoma al despacho, cuya puerta está abierta casi siempre. Antoine lo señala con un movimiento del mentón:

—Siga a Roger,[3] el responsable de la cadena de vacuno; él lo llevará hasta su puesto.

Al cabo de cinco minutos estoy en mi puesto. Se halla en mitad de la cadena, en el lugar donde se procede a la aspiración de la médula espinal, frente a otro operario, Marc, encargado de arrancar las vísceras rojas (hígado, riñones, pulmones y corazón) de las entrañas bovinas. Mientras la sangre fluye a raudales, Marc me explica en qué consiste el trabajo. Se trata de un «veterano», como llaman aquí a los trabajadores que pueden jactarse de tener más de quince años de experiencia. Está fornido como un toro, pero se expresa como un niño. Me muestra cómo pasar la cánula de plástico, un tubo de un centímetro de diámetro y casi dos metros de largo, por la columna vertebral del animal. Cómo aspirar toda la médula espinal, hasta la cola, evitando que el tubo se obture. Aún calientes, los músculos del bovino vibran y tiemblan, como agitados por espasmos, aunque el

animal ya no tiene ni piel ni cabeza. Un trozo de tráquea palpita en el suelo durante casi quince minutos. No digo nada, pero estoy muy impresionado. Los cuerpos se estremecen hasta llegar al frigorífico, donde los nervios acaban rindiéndose. Observo los gestos de Marc durante toda la mañana, intentando no molestarlo, sin hacer otra cosa. Trato de copiar la posición de sus piernas y sus brazos; no parece que la tarea sea demasiado complicada. La médula de los terneros es blanca y nauseabunda; la de las vacas, amarillenta. Cada cierto tiempo hay que cortar el aire comprimido que circula por el tubo para vaciar la bandeja de acero inoxidable llena de médula. Desde el escándalo de las vacas locas, su consumo está prohibido. Justo antes del descanso para la comida, Marc me deja probar al fin. Coloca el tubo en mis manos y me observa: no debo emplear más de un minuto y medio con cada animal. Si todo va bien, el trabajo puede llegar a realizarse en cuarenta y cinco segundos, añade. Pero lo cierto es que las cosas no van demasiado bien. La columna vertebral no tiene forma recta, sino de S; hay que insertar la cánula muy suavemente, para que no se atasque en un hueso. El plástico se pliega, se atasca, hay que cambiar el tubo hasta cinco o seis veces al día. Llevo puestos un par de guantes verdes, como los que se utilizan para lavar los platos. Marc trabaja con las manos desnudas:

—¿Tú no te pones guantes?

—Pues no, me molestan para trabajar.

Dentro de los guantes, los dedos se me arrugan por la humedad y el sudor. Durante los días siguientes, intento encontrar mi lugar entre los empleados del matadero. Empiezo a las seis de la mañana; hay que aspirar entre doscientos cincuenta y trescientos animales al día. Puedo tomarme un descanso entre las ocho y las ocho y media; mi lugar lo ocupa entonces un operario de la cadena ovina. Un café en la máquina automática, algunos dulces: el tentempié ha de bastarme hasta el mediodía. Si no comes, te caes redondo. Te abstraes de todo, de los olores, de la sangre, de la grasa: hay que recuperar fuerzas. Otro descanso de una hora, y finalmente la jornada termina a las tres de la tarde, con la espalda molida y el ánimo cansado. Sobre la marcha aprendo rápidamente a manejarme en otro puesto, para poder reemplazar a un empleado de la casquería durante su descanso: se trata de hinchar las cabezas de ternero con una pistola de aire comprimido

terminada en una gruesa aguja de doce centímetros de largo, torcida a fuerza de hundirla a golpes secos, para que puedan flotar en una cuba llena de agua hirviendo. Al mismo tiempo, debo empujar con la mano las patas del ternero para colocarlas en una encimera de acero inoxidable de tres o cuatro metros de largo y después lanzarlas a una especie de lavadora gigantesca. En su interior, agua ardiendo y pequeños picos metálicos que arrancan los pelos. Las patas salen desprovistas del pelo y de la tierra que manchaba las pezuñas, antes de arrancar estas con la ayuda de una gran pinza hidráulica (para venderlas como chucherías para perros), de manera que solo quede la pata desnuda. Durante casi seis meses de mi vida, cada día quitaré las pezuñas a los terneros y aspiraré la médula espinal de varios centenares de bovinos.

2

LA MAYOR GRANJA DE GALICIA

Siempre me han gustado los animales. Pueblan mis primeros recuerdos de infancia. Todavía me acuerdo perfectamente de la granja en la que crecí. Me basta con cerrar los ojos para verla. Mis padres me han contado mil veces la misma historia: cómo se conocieron, ella siendo aún adolescente, él tan solo con veinte años; cómo emigraron de España a Alemania para trabajar en una fábrica metalúrgica de Düsseldorf, ciudad en la que yo nací en abril de 1969. En los tiempos de Franco, el trabajo escaseaba; varios hermanos de mi padre y de mi madre ya habían dejado atrás Galicia por países como Alemania o Canadá. Tres meses después de mi nacimiento, mis padres emprendieron un viaje en tren que duró dos días enteros: habían decidido tomarse dos o tres semanas de vacaciones, el tiempo necesario para presentarme a todos los miembros de la familia. Caminando al azar por las calles de Celeiro, el pueblo bordeado por el mar en el que vivían mis abuelos, mi padre se encontró con un antiguo compañero de colegio que había llegado a ser tratante de ganado. Nuestras familias se conocían desde hacía mucho tiempo; la suya pasaba por ser una de las más ricas de la provincia de Lugo. Tomaron unos tragos y hablaron del pasado, del presente y, sobre todo, del futuro. Aquella misma noche, mi padre volvió a

casa de mis abuelos con una gran noticia: ¡Alemania se había terminado! Le habían propuesto trabajar en una granja, a él, Jesús, y a mi madre, María Luisa, y había aceptado en nombre de los dos. Él se encargaría de la administración, sobre el terreno y en las oficinas, así como de la contabilidad. Ella, que ni siquiera había podido terminar la educación básica, se ocuparía de la cocina y limpiaría las oficinas y las habitaciones de la finca destinadas a los jefes, un trabajo titánico. Ella sola debía organizar los pedidos y las compras, y tenía a su cargo la pesada tarea de alimentar cada día a quince personas. Mis padres se querían, eran felices. Volvieron a Alemania sin mí, para preparar con la mayor celeridad posible el regreso a su tierra. En unas pocas semanas, el azar había vuelto a barajar todas las cartas de nuestro destino.

La explotación, inmensa, es la más grande de toda Galicia: cuatrocientas hectáreas de onduladas praderas a treinta kilómetros tanto de La Coruña como de Santiago de Compostela, en el municipio de Abegondo. En el centro de la finca, una docena de casas forman una especie de minúscula aldea. Mis padres viven en la primera, a la derecha del despacho de los administradores. Es una casita prefabricada, cuyas paredes se cambian por completo cada quince años: madera aglomerada por un lado, piedra por el otro. Es muy moderna para la época. Durante los primeros años, la granja emplea a casi cincuenta personas, que se alojan en el lugar o a las puertas de la explotación. El propietario es un hombre importante; ya ha dado la vuelta al mundo y no deja de viajar. Vuelve de Estados Unidos con varias decenas de vacas de la raza Hereford, de pelaje rojo uniforme y cabeza blanca. Las patas, la línea ventral y la cruz son igualmente blancas. En invierno, su pelaje se encrespa, sobre todo en la cabeza de los toros. La vaca es de tamaño medio, pesa unos ochocientos kilogramos; los toros, entre mil doscientos y mil trescientos. Patas cortas, tronco redondo, piernas musculosas. La raza es dócil, rústica, fácil de criar al aire libre y resistente a las enfermedades. Pero, en Galicia, no prospera. ¿Tal vez por el clima? Los animales languidecen. Al cabo de poco tiempo recibimos una nueva partida, llegada directamente de Francia: una manada de vacas limusinas, terneros e

incluso un toro. Mi padre me enseña dónde está Francia en su atlas. Allí el clima es el mismo que el nuestro, húmedo y suave, me explica. Es un país muy verde y llueve mucho. Las vacas son de color marrón, más claras bajo el vientre, en torno a los ojos y el morro, con mucosas de un rosa muy pálido. Se adaptan bien a nuestra tierra.

Además de bovinos, la granja cría más de quince mil cerdos. Se compone de praderas sin fin, que proporcionan una parte de la materia prima que transformamos para alimentar a los animales: maíz y trigo convertidos en gránulos. Estamos muy orgullosos de ser autosuficientes. Poseemos tractores, decenas de remolques y las más modernas máquinas de la época, resguardadas bajo enormes hangares. Entre el personal de la explotación se cuentan mecánicos, carpinteros, electricistas... Formamos un grupo alegre. Mi hermana pequeña, Sandra, nace en 1974. Como yo, crece en medio de perros, vacas y cerdos. En cuanto a nuestros padres, nunca están lejos: mi padre trabaja en el primer piso del edificio central, en las oficinas, mientras que mi madre se afana toda la jornada en la planta baja, en una gran cocina flanqueada por un comedor. De pequeño me paso los días jugando en un parque, cerca de ella, mientras prepara cocido gallego o *caldeirada* de pescado. Cuando soy algo más mayor, tomo el autobús escolar para dirigirme al colegio más cercano, el del municipio de Abegondo, situado a catorce kilómetros. Tras los cristales de las casas todo murmuraba y palpitaba: después de treinta y seis años de dictadura franquista, España ensayaba la democracia, y la transición no estaba exenta de problemas.

Vuelvo a ver los caballos, los búhos y las palomas, así como las culebras, que me aterrorizan. Mi padre practica a menudo la caza menor: conejos, tórtolas y perdices. En invierno a veces ha de perseguir a los lobos en los bosques, para evitar que se acerquen a la propiedad y ataquen el ganado. Adora a los animales; a mi juicio, no son cosas incompatibles. Los fines de semana pesca en el mar: nuestra granja está situada a tan solo una treintena de kilómetros de la costa atlántica. Los domingos vamos a comprar a la

ciudad. No somos ricos, pero no nos falta de nada. En relación con las restantes familias de la región, somos unos privilegiados. En la escuela, los chicos creen que mis padres son los propietarios de la granja; la etiqueta de rico me persigue hasta la adolescencia. En La Coruña mi padre saluda a todo el mundo, estrecha tantas manos como un político. Se encuentra tan cómodo con los operarios como con los peces gordos de la ciudad, trata a todo el mundo del mismo modo. Estoy muy orgulloso de él. Vestido ridículamente con un peto de *tweed* y unos pantalones acampanados, juego solo con los perros de la finca; únicamente nacen niñas, que muestran por el fútbol un interés relativo. A fuerza de regatear a los perros en el terreno que se extiende detrás de nuestra casa, llego a ser bastante bueno. *Nicol*, un perrito de caza con largas orejas y pelaje blanco cubierto de motas negras, no se separa de mí. Vivimos como *cowboys*. Con quince años, ya sé conducir el vehículo de la finca que mi padre utiliza a diario. En verano hago la siega con los granjeros y echo una mano para dar de comer a las vacas. Los ayudo cuando estas paren. En ocasiones, los granjeros atan unas cuerdas a las patas de un ternero mal colocado y tiran entre dos o tres para sacarlo del vientre de la madre. Cada año, con la llegada del otoño, mi padre elige el cerdo que más le gusta. Uno de los granjeros lo mata para él, en el camino que pasa por delante de la casa, con un gran cuchillo de carnicero. Se ata cuidadosamente al cerdo a una gran mesa de madera y se lo degüella. Sus gritos, increíblemente agudos, martillean mi joven cerebro. Da alaridos durante más de diez minutos, mientras se vacía de sangre. La primera vez, cuando yo tenía siete u ocho años, me afectó mucho ver que el matarife empezaba a despiezar al animal. Con mi perro y mi balón, me fui a jugar a otra parte. Después me habitué a este ritual, que señala la llegada del otoño. La sangre del cerdo se recoge en un cubo para reutilizarla en la cocina, y mi madre recubre con sal las diversas piezas del animal para conservarlas. En la época, todo el mundo mata aún a su propio cerdo. «Ellos tienen que morir para que nosotros vivamos», comenta mi padre con una dulce sonrisa.

Enseguida paso de alumno distraído a estudiante mediocre. Sin embargo, mi

ilusión es convertirme en veterinario. Estoy siempre pegado a las faldas de la persona que se ocupa de los animales de nuestra granja. Cuando se pone su largo guante y hunde sin dudar todo el brazo en la parte posterior de un animal, abro unos ojos como platos. Hurga en el interior de las reses, distribuye medicamentos, apacigua. Es un hombre muy tranquilo, infinitamente bondadoso. Me explica que los animales que criamos en nuestra granja son después conducidos al matadero Mafriesa, en La Coruña. Cada día, varios camiones abandonan la propiedad cargados de cerdos, terneros, vacas y bueyes. Los cerdos nunca salen de la pocilga, solo descubren la luz del sol en el camino que los conduce al matadero. De todos modos, en casa comemos más pescado que carne. Los niños debemos probar todo lo que se sirve en la mesa. Vivimos con el ritmo de las estaciones. Tras una tempestad, podemos quedar aislados durante dos o tres días. Si está despejado, subo a una colina y desde allí veo en lontananza la azul línea del océano. Con dieciocho años, en las elecciones municipales, me posiciono a favor del Partido Nacionalista Gallego. Voto por primera vez en mi vida, pero será también la última: tan profundo es el sentimiento de que mi voz no vale para nada. Fracaso en la selectividad a causa del latín. En febrero de 1989, cerca de cumplir los veinte años, soy llamado a filas para realizar el servicio militar. Ingreso como voluntario semiprofesional, con un contrato de tres años. Paso los primeros meses en La Coruña, donde aprendo a desfilar mientras espero el juramento a la bandera: juramos por turnos proteger nuestro país, antes de besar nuestra bandera, roja y gualda. Aprendo a manejar armas y a tener paciencia, gracias a los largos turnos de guardia. Después de La Coruña me trasladan a la ciudad portuaria de Ferrol, que ha visto nacer a Franco, y más adelante a Madrid, donde se celebran las pruebas escritas y físicas de selección: nos presentamos casi quinientos voluntarios para doscientas plazas. Ocupo el puesto decimoséptimo en la clasificación general y elijo incorporarme al cuerpo ferroviario de Santander, en Cantabria. Allí me entrenan en el cargamento de trenes, en la preparación de convoyes y en el manejo de fusiles de asalto.

En la granja, las vacas limusinas son enseguida reemplazadas por preciosas charolesas, de pelaje medio-largo y crema. Poco tiempo después de su llegada, la granja es adquirida por un hombre de negocios, el más rico de España a finales de la década de 1970: José María Ruiz-Mateos. Originario de Andalucía, hijo de un viticultor, es el presidente del grupo Rumasa, que cuenta con más de setecientas filiales y emplea a sesenta mil trabajadores en España y el extranjero. En 1983 la Justicia lo acusa de falsificación administrativa y delito fiscal. Recuerdo los titulares de los periódicos con motivo de su encarcelación, el año siguiente, exprimida al máximo por la prensa.[4] Durante la década de 1970 y hasta principios de la siguiente, la granja funciona muy bien. Hasta que se queda sin jefe, de la noche a la mañana, cuando estalla el escándalo. Para mis padres y todos los empleados de la explotación, esta nueva situación cae como una bomba. Es el comienzo de una encarnizada lucha colectiva para salvar la granja y los puestos de trabajo. Participo en las primeras manifestaciones de mi vida. Sin embargo, nuestros esfuerzos son en vano: después de doce años de combate, la granja cierra definitivamente en 1994. Se venden las máquinas y los campos, se desmantela todo. En la actualidad, sus cuatrocientas hectáreas de praderas están cubiertas por plantaciones con decenas de miles de eucaliptos. La naturaleza ha recuperado sus derechos: nada queda del lugar donde crecí.

En diciembre de 1991 todavía vivimos en la granja. Vuelvo a casa con un permiso por las fiestas de Navidad. Mi madre va a buscarme a la estación. Me abraza de modo caluroso, pero hay turbación en sus sombríos ojos. Con una voz metálica que nunca le he oído, me lanza estas palabras terribles:

—Hijo mío, tengo que decirte algo. A tu padre le dolía el pecho y le han hecho unos análisis. Tiene cáncer de esófago. No digas nada, todavía no lo sabe...

El día de Nochevieja, el 31 de diciembre de 1991, mi padre ingresa en el hospital para operarse. Tiene cuarenta y siete años. La intervención, que comienza a las once de la noche, termina al alba. Mi madre, mi hermana, mi tío Mario y yo pasamos la noche en la sala de espera, petrificados por la

angustia, atentos al menor ruido que pueda llegar de la zona de operaciones, dos salas más lejos. Mientras mi padre descansa, una cirujana a la que mi madre conoce muy bien avanza con cara seria hacia nosotros. Nos pide amablemente que nos sentemos:

—No podemos hacer nada, es demasiado tarde, el cáncer está demasiado avanzado. Le quedan solo dos meses, lo lamento profundamente...

Mi madre se desploma, mi hermana y yo la sujetamos por los brazos. Nos apretamos los unos contra los otros, llorando. Finalmente mi padre vivirá seis meses, durante los cuales mi madre no abandona el hospital. Las dosis de morfina que le administran en los últimos días son impresionantes («capaces de matar a un caballo», confirma una de las enfermeras) y los médicos se asombran cada día de su resistencia. Yo solo puedo verlo cuando estoy de permiso, un fin de semana al mes. «Cuida de tu madre y no hagas el idiota», me repite con voz cada vez más débil en cada una de mis visitas. Ruego a Dios durante una noche entera para que ponga fin a su sufrimiento. Mi padre nos deja el 25 de junio de 1992, al alba. Yo le cierro los ojos. Lo enterramos en el nicho familiar, en Celeiro, en un cementerio que domina la ciudad. Centenares de personas acuden a congregarse en torno a su tumba. La ausencia de mi padre pone fin a nuestros días felices; lloro al escribir estas líneas.

3

LOS AÑOS DE VACAS FLACAS

Tras la muerte de mi padre, mi vida se transforma. Tengo veintitrés años y aún le debo diez meses al Ejército español. Diez largos meses lejos de mi casa, durante los que solo tengo una idea en la cabeza: beber para olvidar, fumar para evadirme. Los permisos son noches delirantes, chicas que encontramos no importa dónde y que llevamos con nosotros en juergas infernales que duran hasta el alba. Empiezo a tomar drogas con frecuencia, naufrago de borrachera en borrachera. Por fin termina mi contrato militar y vuelvo a Galicia. Me mudo con mi madre a Miño, cerca de La Coruña, a un pequeño apartamento junto a la playa que mis padres habían comprado para pasar las vacaciones en familia. La han despedido sin indemnización de esa granja en la que hemos vivido siempre, desde que tengo memoria. Todos estábamos tan estrechamente vinculados a ella que con frecuencia olvido que en realidad no nos pertenecía. La huella de mi padre estaba por todas partes, en todos los cajones, tras la puerta de cada armario. ¿Cómo habría podido concentrarse en adelante mi madre en sus tareas? Todas las mañanas leo la sección de anuncios clasificados del periódico local, *La Voz de Galicia*. Así es como empiezo a encadenar las pequeñas chapuzas. Voy de puerta en puerta, tieso en mi traje chaqueta de color oscuro, para vender

aspiradoras o pesadas enciclopedias por toda Galicia. Cada representante debe aprenderse de memoria un argumentario de ventas preestablecido para poder recitarlo; mentíamos como bellacos. En horario laboral, la mayor parte de los inmuebles están vacíos. Solo nos esperan para hablar los viejitos solitarios: nos reciben como a reyes y nos pagan el café, pero nunca compran nada.

Dejo pasar algunas ocasiones. Un día, un viejo amigo de mi padre me propone un buen trabajo: vender productos destinados a los profesionales del queso y los derivados lácteos. Tengo que viajar regularmente con el vehículo de la empresa a Irún, en la frontera entre Francia y España, para buscar parafina, un producto muy caro, importado de Italia, que impide la formación de moho en los quesos. En el primer viaje, cuando me faltan menos de doscientos kilómetros para llegar a mi destino, tengo un accidente de tráfico. El vehículo de empresa queda para el desguace, irrecuperable. Mi jefe, Francisco, va a buscarme, muy irritado. Sin embargo, decide darme una segunda oportunidad. Algunas semanas más tarde, después de otro fin de semana de juerga, vuelvo a perder el control del vehículo que me han confiado y dejo el trabajo, humillado y lleno de remordimientos. Voy a parar a una empresa especializada en perseguir a morosos. Recorremos toda España en un Peugeot 205 de color negro, con el capó y las puertas blancas. Los vehículos son muy llamativos a propósito, para avergonzar a los malos pagadores, a los que perseguimos incansablemente. Amenazo y acoso a cuenta de esta sociedad durante casi un año, antes de encontrar un trabajo adicional como camarero en bodas, gracias a una agencia de trabajo temporal. Todos mis salarios se disuelven en juergas, alcohol y droga. Las disputas con mi madre se multiplican. Me busco problemas, me peleo por nada a la salida de las discotecas de la región. Tras fumar heroína por primera vez, paso diez días en el hospital con un neumotórax, un desprendimiento del pulmón que me impide respirar. Me atienden de urgencia: cuatro fornidos enfermeros me mantienen en una mesa mientras un médico me salta encima para clavarme en el pulmón una aguja terminada en una cajita de plástico perforada con dos orificios que me

permite inspirar y espirar con normalidad. El segundo neumotórax no se hace esperar, aunque hay que decir que mi padre tuvo siete en el curso de su vida. En 1998, tras la enésima disputa con mi madre, huyo de Miño para empezar a trabajar en un hotel de una estación de esquí de Andorra, a más de mil kilómetros de mi casa. Contratado por teléfono, subo al autobús sin un céntimo en el bolsillo para un viaje de dieciocho horas a través de toda España. Cuando llego, a las tres de la mañana, es noche cerrada y hace mucho frío. Al cabo de algunas semanas encuentro un puesto mejor en un restaurante de El Pas de la Casa, una pequeña estación de esquí situada en la frontera entre Andorra y Francia. Allí, con la llegada de las primeras nieves, conozco a Sophie.

Ese año, la nieve llega tarde. Los clientes se quitan los esquíes justo delante de la terraza del restaurante L'Husky, adornado en la entrada con una gran cabeza de perro sobre fondo negro, y se tambalean cómicamente, a causa de su pesado calzado, hasta las mesas. El propietario del establecimiento, Remy, es un francés de origen marroquí. Para mi admiración, habla al menos cuatro idiomas perfectamente. Somos cuatro camareros, además de la pareja de gerentes, el jefe de cocina y su ayudante. Todos hablan francés excepto yo, que no sé ni una palabra. Cuando desayunamos juntos, antes de que lleguen los clientes, yo me mantengo un poco al margen. Aprendo algunas palabras al vuelo, para saludar y dar las gracias. Me ocupo sobre todo de la clientela española o anglosajona, esperada por sus generosas propinas. Evito a los franceses, a los que en el fondo no aprecio demasiado. En la víspera de Navidad, a las nueve de la mañana, veo llegar a una joven con un niño de apenas dos años entre los brazos. Se instala con él en un rincón soleado de la desierta terraza. A esa hora todo el mundo está en las pistas. Los otros camareros no han llegado todavía, de modo que me acerco para preguntarle qué quiere beber, esperando que sea española, inglesa u holandesa. Ella me dice algo en francés, a mucha velocidad, por lo que no entiendo ni una sola palabra. Intento que me lo repita, hasta que al final decido ir a buscar al jefe. Llega, guasón, con una esponja en la mano y me explica que la mujer desea una simple infusión para entrar en calor. Adivino

que los dos se burlan un poco de mí. La joven pasa toda la mañana en la terraza, sin moverse ni apartar los ojos de mí. Siento su mirada deslizarse por mi espalda: cada vez que me vuelvo hacia ella, advierto que me espía, con una dulce sonrisa en los labios. En ocasiones se turba, baja los ojos y se ruboriza como una colegiala. Hago como que no me doy cuenta, mientras manejo la bandeja con una elegancia inhabitual, que me vale algunas burlas de mis colegas, divertidos, hasta el final de la jornada. Vuelve al día siguiente. Yo tengo veintinueve años; ella, treinta y dos. Ha venido acompañada por el padre de su hijo, que se pasa todo el día en las pistas. A ella no le gusta esquiar. Se han dado una semana de vacaciones para intentar arreglar las cosas como pareja; no les va bien. Como a menudo sucede en esta vida, ocurre exactamente lo contrario: al cabo de poco tiempo, no podemos separarnos. Durante una semana entera se pasa todos los días en la terraza de L'Husky. Una noche cenamos allí juntos, servidos por un colega que hace las veces de traductor. Terminadas las vacaciones, Sophie se marcha de la estación. Vuelve al cabo de quince días, en tren, esta vez sola. Me acostumbro a verla un fin de semana de cada dos, a veces tan solo durante algunas horas, entre el servicio de mediodía y el de la noche. Mientras ella me ve trabajar bajo el sol invernal, me siento más feliz que nunca.

La temporada de invierno toca a su fin. Vuelvo a Miño para pasar allí todo el verano: he encontrado un puesto en un restaurante situado a cincuenta metros de nuestro apartamento y a menos de trescientos de una playa de arena blanca. El invierno al pie de las pistas, el verano al borde del agua: la alternancia me gusta. El primer verano, en agosto, Sophie se reúne conmigo para pasar quince días en Galicia. Es la primera mujer que presento a mi madre y a mi hermana. Después vuelvo a Andorra para una segunda temporada de nieve, en la misma estación de El Pas de la Casa. Me alejo poco a poco de Sophie. No hablamos la misma lengua, me niego a creer que nuestra historia pueda ir en serio. Cuando decido dejar de darle noticias, al final de la temporada, me marcho a divertirme con mi amigo Franc, el maño, antes de ir a Lloret de Mar a trabajar durante el buen tiempo. A

mediados de verano, después de haber interrogado a mi madre, Sophie se entera de que estoy en la Costa Brava. Sin saber ni mi dirección ni el restaurante donde trabajo, Sophie se pone a recorrer todos los restaurantes de Lloret con una foto mía, acompañada por un breve mensaje en español. Me encuentra al cabo de solo tres días: una mañana, en otra terraza vacía, la reconozco. Ha cambiado el castaño claro por el rubio platino. Ha perdido mucho peso. Me lanza la mirada de un gato que acaba de hacer una estupidez y caemos el uno en los brazos del otro. En mi vida olvidaré ese momento. Ese otoño, Sophie me descubre Francia, empezando por Limoges, la ciudad que la ha visto nacer y en la que ha vivido siempre. Cuando me presenta a toda su familia, me las arreglo mal que bien en un francés balbuciente. Cuando firmo para pasar una tercera temporada de invierno en El Pas de la Casa, ella me acompaña. Hacemos todo el trayecto en autostop, bajo una lluvia incesante. Un autobús se detiene ante nosotros; realizamos parte del viaje en compañía de una orquesta, en un ambiente de boda. Nuestro primer hijo, Quentin, ve la luz en noviembre de 2001.

Sophie quiere que me instale en Limoges y yo sueño con que venga a vivir conmigo a España. Finalmente gana ella. Compartimos un piso en la planta baja de un pequeño edificio de protección social de la ciudad roja. En apenas un mes, consigo un puesto de camarero en un restaurante italiano. Es Sophie quien concierta una cita con mi futuro empleador y quien se encarga de la traducción durante toda la entrevista de trabajo. También es ella quien me acompaña a la Delegación del Gobierno para depositar mi solicitud de permiso de residencia. Aprendo francés sobre la marcha, en los cuatro establecimientos que me contratan sucesivamente. En el último permanezco cuatro años. Me gusta el trato con los clientes, la vida que bulle a mi alrededor. Cuando el restaurante es pasto de las llamas a causa de una freidora defectuosa, en 2004, me quedo muy afectado. Nuestro segundo hijo nace en junio de 2007. Lo llamamos Gregory, en homenaje al cantante francés Gregory Lemarchal, que acaba de morir de fibrosis quística. En ese mismo momento, Sophie y yo nos separamos. Vivo en mi coche durante un tiempo, antes de poder tener mi propio piso. Hay que seguir adelante.

Emprendo una formación de ocho meses para convertirme en técnico de mantenimiento de edificios. Aprendo los rudimentos del aislamiento, la electricidad y la fontanería. El oficio me gusta, pero no logro encontrar trabajo. Corre el verano de 2008, solo se habla de la crisis económica. El sector de la construcción sufre las consecuencias y mi proyecto de reconversión se va a pique. Me inscribo en varias empresas de trabajo temporal y dejo currículums por todas partes, sin resultado. Distribuyo por los buzones folletos de las cadenas de grandes superficies, en los que se anuncian ofertas extraordinarias en los productos cárnicos: «¡2,99 € ocho lonchas de jamón de primera! ¡6,99 € la paletilla de cordero para asar, procedente de Nueva Zelanda, Reino Unido, Irlanda o España! ¡7,99 € el kilo de carne de vacuno asada de origen francés!». Cora, Leclerc, Carrefour, Auchan: echo al correo centenares de kilos de promesas atractivas y de ofertas de bandejas de carne a precios sin competencia.

Lo dejo al cabo de poco tiempo, es un trabajo bastante mal pagado. A finales de 2008, la agencia de trabajo temporal me ofrece un puesto en una planta procesadora de la empresa Madrange, especializada en charcutería y bien conocida por su jamón. Ya no tengo coche, pero da igual: entro a trabajar a las cuatro o las cinco de la mañana, devorando los kilómetros en bici aunque sea invierno, con mi magro cuerpo embutido en ropa de esquí. Una de las dos plantas de la marca se encuentra justo al lado del matadero de Limoges. Allí se elaboran terrinas de pato, *mousses* y patés, un poco de chorizo. Me encargo del embalaje, debo preparar los palés antes de que los carguen los camiones. Al cabo de unos meses me envían a la otra planta, en la población de Feytiat, cerca de Limoges. Allí se prepara el jamón de york cocido (se cuece a temperatura baja en un embalaje estanco, sin ayuda de materias grasas o de líquido de cocción) o al paño (cocido en caldo y rodeado por un trapo o una malla). Me despiden al cabo de dieciséis meses, cuando la agencia de trabajo temporal se da cuenta de que he acumulado demasiados contratos en la empresa y de que mi situación ya no cumple el Estatuto de los Trabajadores. Por la misma época, la compañía es adquirida por el grupo Turenne Lafayette, dirigido por Monique Piffaut, su accionista

única. Desde entonces forma parte de un grupo agroalimentario que comprende las marcas William Saurin, Garbit, Petitjean, Paul Prédault, Écochard y La Lampaulaise de Salaisons. Esto representa tres mil doscientos trabajadores en veintiuna instalaciones industriales. La empresa, que posee filiales en Estados Unidos, Reino Unido, Bélgica y España, comercializa más de medio centenar de productos diversos. La fábrica emplea a numerosos trabajadores temporales. Algunas mañanas no había trabajo: debíamos volver a casa. Recuerdo las manifestaciones, los neumáticos quemados ante la planta. Al final opté por la estabilidad. Una mañana me dirigí al matadero municipal de Limoges, el mayor matadero público de toda Francia.

4

LA GENTE DE LOS MATADEROS

El matadero es un mundo aparte. Un microcosmos viril sumamente jerarquizado, en el que has de demostrar tu valía a cada instante. Cuando tienes un trabajo temporal, no cuentas. Los «veteranos», los que curran en el matadero desde hace veinte, treinta o cuarenta años, y que sin duda han sacrificado su vida por él, no te hacen caso. Para que te tomen mínimamente en consideración, hay que perdurar. Y, para perdurar, más vale contar con el respaldo de los veteranos... En total somos ochenta y seis trabajadores. El director es el único funcionario del matadero, un empleado del ayuntamiento en comisión de servicio. Lo secundan un subdirector, dos secretarias, una responsable de higiene y un responsable de seguridad. Lo que no figura en el organigrama, aunque todos los empleados lo saben instintivamente, es que, después del director, el personaje más importante del matadero es el responsable de producción. Es el superior directo de los dos jefes de equipo, encargados respectivamente de la cadena de bovinos y de las cadenas de porcinos y de ovinos. También ha de rendir cuentas ante los mayoristas y ante todos los clientes del matadero. Además hay dos responsables de la casquería y un jefe de mecánicos con cinco hombres a su cargo. Los demás, los operarios cualificados, somos algo más de setenta:

una cuarentena de veteranos, una veintena que trabaja en el matadero desde hace algunos años y apenas una docena de nuevos trabajadores que cambian de forma regular. Por último, los servicios veterinarios no dependen del matadero, aunque trabajen en él a tiempo completo, sino directamente del Ministerio de Agricultura. El equipo está compuesto por dos veterinarias que cuentan con la asistencia de ocho técnicos.

«¿Eres un hombre o un marica?» Durante siete años he oído esta frase centenares de veces, sobre todo al principio. Cuando trabajas para una ETT, nunca hay que abrir la boca: una palabra de más y estás acabado. De cada diez hombres enviados por la agencia, dos o tres no vuelven después del primer día de trabajo. Algunos aguantan una semana o dos, hasta que, durante un descanso, de repente ponen el pretexto de que se han olvidado el paquete de cigarrillos en el coche y se esfuman en el aire, sin que jamás vuelva a oírse hablar de ellos. Cuando el número de trabajadores se reduce, debemos trabajar con más ahínco, cubrir más puestos. Los animales ya ocupan su lugar en la cadena. Al principio, cada día es un combate, debes demostrar que eres el más fuerte, que estás cualificado, que haces bien tu trabajo. Para evitar problemas, has de pasar desapercibido y atraerte la simpatía de los «soplones», los tipos que van a ver a tu jefe para criticarte a tus espaldas. Los trabajadores con contrato indefinido tienen la sensación de formar parte de una élite; se sienten muy orgullosos de trabajar en el matadero, porque es un trabajo duro, pero ellos resisten, siempre se mantienen en pie. Los veteranos no cambiarían de trabajo por nada del mundo. Una gran mayoría ha conocido el fracaso escolar de forma continuada; pocos han llegado al bachillerato. Algunos apenas saben leer y escribir, y, sin embargo, su entorno los admira: ellos alimentan a Francia y sus sesenta y siete millones de habitantes. ¡Y con carne de vaca limusina, además, conocida hasta en Tokio por su calidad! Durante los primeros años, yo también compartí esa satisfacción. Hay que decir que en Francia se come mucha carne: según el Organismo Nacional de Productos de la Agricultura y del Mar (FranceAgriMer), en 2014 cada francés consumió ochenta y seis kilos de peso en canal, lo que corresponde a un poco más de sesenta y seis

kilos de carne de res. ¡Ochenta y seis kilos es también el peso de una pequeña ternera limusina!

En los vestuarios se habla de deporte, de mujeres y de juergas, igual que en el ejército. Mujeres, al margen de Valérie y de las dos secretarias de la oficina, solo se ven en los servicios veterinarios. Como en el ejército, escasean y se las corteja. Yo, que soy bastante extrovertido en la vida normal, me habitúo en el matadero a comer solo en un rincón, hojeando alguno de los ejemplares del *Populaire du Centre*, el periódico local, que nos hacen llegar cada día a la sala de descanso. Para desayunar, algunos operarios se lavan solo a medias; sus chaquetas y el vello de sus antebrazos conservan salpicaduras de sangre seca, mientras engullen sándwiches de paté para aguantar hasta el final de la jornada. Ese olor terrible me persigue, no puedo escapar de él mientras estoy allí. Me repugna. La mayor parte de los operarios son verdaderos hombres de campo, cazadores y pescadores. Tengo la impresión de que casi les hace felices chapotear en toda esa inmundicia.

Me entiendo mejor con los extranjeros, en su mayoría africanos, que a menudo me parecen más amables y menos arrogantes. Cuando no eres uno de ellos, los franceses piensan con frecuencia que estás en su país únicamente para aprovechar las ayudas. Yo vine a Francia por amor y me he quedado por mis hijos. El matadero emplea a un gran número de africanos de todo el continente. Allí me cruzo con Souma, un tipo enorme y recio, en la treintena, que trabaja en la cadena bovina desde hace ya siete u ocho años y se muestra orgulloso de su doble nacionalidad franco-malí. Jugador de fútbol amateur, se pasa todos los fines de semana en el terreno de juego, y entrena dos veces por semana como mínimo. También está Parfait, un antiguo boxeador aficionado que ha participado en el Campeonato de Francia en la categoría de peso medio. Los fines de semana participa en combates, y los lunes se presenta en el matadero con la cabeza deformada, lo que nos hace desternillarnos de risa. Es bastante célebre: su cara aparece en carteles pegados por toda la ciudad. Parfait es uno de los pocos trabajadores que conoce casi todos los puestos de la cadena. Empezó muy

joven, con apenas veinte años. Ahora que se acerca a los treinta, se lo considera un veterano.

También me cae bien Jimmy, un francés de unos treinta y cinco años, exactamente de mi misma complexión, alto y delgado. Cuando lo conocí, llevaba ya casi diez años en la empresa; estoy seguro de que acabará siendo uno de los jefes. Jimmy cultiva un aspecto roquero, a lo John Travolta en *Grease*. Lleva tupé y tiene tatuada en el pecho la bandera azul y roja de los Estados Confederados de América. Su taquilla está justo al lado de la mía. Me ayuda a menudo dándome tiritas y analgésicos. Conoce el matadero como la palma de su mano. No protesta casi nunca, habla poco, es uno de los primeros en llegar por la mañana y de los últimos en marcharse por la tarde. En ocasiones, corta un poco de grasa de un bovino, se oculta detrás de una canal y me apunta al casco. Desde fuera puede parecer extraño, pero es una manera de divertirse un poco, de relajar presión. Hacemos batallas, como los colegiales con sus bolas de papel llenas de tinta.

En los momentos difíciles, a menudo he podido contar con mis colegas. Para ahorrarme el alquiler y apartar un poco de dinero para los niños, he vivido algún tiempo en casa de Abdallah, un operario malgache de cuarenta y cinco años que llegó a Francia hace diez. Es bajo pero bastante grueso y lleva el cráneo siempre bien rasurado. Me ha alojado durante todo un mes en el sofá cama de su piso de un dormitorio en un barrio de Limoges, justo detrás del Intermarché. Durante mucho tiempo nos entendimos muy bien: íbamos a trabajar juntos, salíamos de fiesta juntos, nos invitábamos a comer. Era mi mejor amigo del matadero, mi hermano. Apenas sabía leer en francés. Improvisábamos barbacoas a la orilla del río Viena, a las que estaban invitados todos los miembros de la comunidad malgache de Limoges. Lógicamente, conseguíamos buenos precios en la carne. Por seis euros comprábamos a mayoristas bandejas de dos kilos y medio de salchichas y de *merguez*, un chorizo fresco picante originario del norte de África y popular en Francia. Por setenta euros teníamos derecho a diez kilos de buenas piezas de carne de vaca. No he vuelto a ver a Abdallah desde comienzos del verano de 2017. La última vez que me crucé con él fue a la orilla del río. Tenía buen aspecto, estábamos acompañados por amigos comunes. Al día siguiente fue acusado de homicidio. Se sospecha que

apuñaló en el tórax a un amigo, también malgache, en el curso de una noche bañada en alcohol. A él y a otro hombre con el que había pasado la noche los metieron en prisión preventiva. Cuando los detuvieron, su ropa estaba manchada de sangre.

Llevo trabajando cuatro o cinco meses como operario en la cadena bovina, muy concentrado en mi puesto de aspiración de la médula espinal, cuando, una mañana, el jefe de producción se acerca a mí. Oigo sus pasos a mi espalda y me contento con volver la cabeza hacia él sin interrumpir mi trabajo; de repente, se detiene detrás de mí, con las piernas separadas, bien plantado en el suelo de cemento salpicado de sangre.

—Bien, señor García, ¿sabe usted que no me gustan los españoles? —lanza con tono burlón.

Respondo sin perder el aplomo ni un instante:

—A mí tampoco, señor: ¡solo me gustan las españolas!

Nos echamos a reír. Sabe la dedicación que pongo en mi trabajo; me inspecciona de vez en cuando, quedándose plantado detrás de mí varios minutos para examinar mis movimientos.

—El contrato de la ETT va a terminar, señor García. Si está usted de acuerdo, podemos firmar un contrato temporal de seis meses, y después uno indefinido. ¿Qué le parece?

Pillado de improviso, me contento con asentir sin decir nada, pero en mi fuero interno estallo de alegría. Con el contrato de la ETT, cada día es una batalla: todo el mundo te observa esperando que cometas alguna estupidez. Los veteranos llegan a hacer apuestas sobre cuánto durarás en el matadero. De un día para otro, paso del contrato de la ETT a otro menos precario. Al mismo tiempo, a causa de las cotizaciones a la Seguridad Social, que son más altas en los contratos como el que ahora he firmado, por el mismo trabajo paso a cobrar 1.050 euros netos al mes en lugar de los 1.450 que recibía. Francamente, un puñetazo en los dientes me habría hecho menos daño: me veo obligado a cambiar de piso otra vez, para poder costear el alquiler todos los meses. Pero es el precio que debo pagar por acceder al grial, el contrato de trabajo indefinido, que empieza a perfilarse como una

realidad palpable. Al cabo de seis meses, en cuanto llego al matadero el jefe me sale al paso:

—¡Mauricio, tienes que subir al despacho para firmar tu nuevo contrato!

Subo los grises peldaños de dos en dos, saludo a la responsable de seguridad y me apodero entusiasmado de este nuevo contrato. Lo recorro con la mirada y leo: «Contrato temporal de seis meses». Me parece un error y pregunto el motivo. «¡Firme su contrato!», me ordenan. El director no ha llegado todavía: de hecho, no son aún las seis de la mañana. Furibundo, dejo el contrato sobre la mesa sin firmarlo y voy a ocupar mi lugar en la cadena. Durante casi dos horas me muevo como un loco, hirviendo literalmente de cólera y esperanzas defraudadas. Supongo que lo hacen a propósito: dos colegas que entraron al mismo tiempo que yo me han contado que estaban en la misma situación y que, por pura desesperación, aceptaron firmar un segundo contrato temporal en lugar del contrato indefinido que les habían prometido.

A las ocho de la mañana, cuando llega el momento de la primera pausa, hago que me reemplace un colega y me apresuro a ir a los vestuarios para limpiarme los restos animales que manchan mi piel y mi ropa, antes de volver al despacho. En cuanto subo por el último peldaño, me topo con el director:

—Nos hemos equivocado, señor García, vamos a hacerle un contrato indefinido. Vaya a comer, enseguida le llamamos para firmarlo.

En el camino de vuelta me cruzo de nuevo con la responsable de seguridad:

—Has tenido agallas, Mauricio. Aquí no he visto a nadie que haya hecho algo así. En general, cuando te presentan un contrato, lo firmas sin pararte a leerlo...

Esto no es más que una pequeña anécdota. Sin embargo, para mí dice mucho sobre el funcionamiento del matadero: nunca puedes bajar la guardia. Todo el mundo intenta aplastarte y que no te levantes, año tras año. Y si no te rebelas, acabas destrozado. Lo peor es que algunos dejan que los destrocen.

Las relaciones con los jefes son casi siempre conflictivas. Desde los primeros días de mi llegada, tengo la convicción de que al responsable de la cadena bovina, Roger, no le caigo bien. Como está un poco sordo, debemos alzar la voz para hacernos oír, y él a su vez nos habla a gritos. Le queda poco para jubilarse, después de haber estado toda la vida trabajando en el matadero de Limoges. Ha pasado por todos los escalones jerárquicos y únicamente lo han nombrado «jefe máximo» en su último año de trabajo. Roger no es demasiado grande ni demasiado fuerte, pero lo compensa dirigiéndose a nosotros con voz muy bronca. Hay que guardarse la dignidad en el bolsillo. Como un operario no puede golpear a su jefe con un palo, golpea al animal. Uno asiste a escenas espantosas, a las que al final se acostumbra muy rápido. Los animales llegan al matadero: de todas formas, se disponen a morir. Algunos operarios no entienden en realidad por qué no pueden golpearlos. ¿Qué cambia eso en el fondo? En ocasiones incluso es un juego. Hay tanta tensión que descargar, tanta frustración... A fuerza de oír que los jefes nos hablan como si fuéramos animales, acabamos completamente desquiciados. Nos hacemos *selfies* con las canales para reírnos un poco. No nos damos cuenta de nada.

Un viernes en el que mi turno empieza a las seis de la mañana, se me pegan las sábanas. Salgo corriendo hacia el matadero, pero llego con un cuarto de hora largo de retraso. El responsable de la cadena bovina me espera en los vestuarios. Antes de tener tiempo para saludarlo, me grita:

—¿Me tomas el pelo? ¿Has visto qué hora es?

Intento disculparme, pero me corta en seco, sin escucharme siquiera:

—¿Te parece que soy imbécil?

Mientras me desvisto a toda prisa y me pongo la ropa de trabajo, me sigue y continúa su letanía, con la cara enrojecida. Alertado por nuestros gritos, el responsable de producción acaba interviniendo. A las ocho debo presentarme ante el director, que acaba de llegar. Me quito el delantal y me lavo la cara rápidamente para dirigirme a su despacho, donde me esperan Roger y el responsable de producción.

—¡Cierre la boca, agache la cabeza y haga su trabajo! ¡Y si no le gusta,

márchese! —me sueltan.

Esta vez no voy a quedarme de brazos cruzados. Alzo la voz hasta gritar más fuerte que ellos. De repente se quedan mudos y me miran desconcertados. Ni siquiera recibo una advertencia: estos hombres solo atienden a la relación de fuerzas. El nuevo director del matadero, llegado recientemente tras la jubilación del anterior, va bien vestido y por lo general suele ser diplomático. No procede del sector agroalimentario, no sabe mucho de todo este mundo y lo reconoce sin problemas. Se ha tomado la molestia de recibir en su despacho a todos los empleados del matadero, uno por uno. Ha estrechado la mano a todo el mundo, como los políticos. Tiene sesenta y tantos años, es de pequeña estatura y bastante rechoncho, y lleva un grueso bigote bien recortado que contrasta un poco con su cráneo, casi calvo. Sus camisas están bien planchadas y siempre lleva corbata. Al principio creí de veras que nuestras condiciones de trabajo al fin mejorarían. Lo que yo no había entendido aún era que el verdadero jefe del matadero de Limoges no era él, ni tampoco el alcalde, sino los mayoristas.

5

LA CADENA BOVINA

El centro neurálgico del matadero tiene la forma de una L tumbada. Los camiones cargados de animales llegan desde el alba y estacionan en la parte más corta de la L; sus puertas se abren directamente a la zona de estabulación, la construcción cerrada en la que permanece el ganado. Uno de los operarios del matadero recoge entonces todos los documentos de identidad de las reses, papeles de color rosa en los que se consigna su fecha de nacimiento, su raza, su número de identificación y el nombre de su propietario. Con la ayuda de un compañero, vela para que la descarga del camión pesado se haga conforme a las reglas y registra en un ordenador todas las referencias de los animales, después de asegurarse de que los números que llevan pegados a las orejas corresponden a los de los papeles de identidad. Se confina a las reses en unos compartimentos no mucho más grandes que ellas mismas, en los que únicamente pueden levantarse y acostarse. El trabajo empieza enseguida: la primera canal debe llegar al pesaje a las seis de la mañana. Entre el momento en que se aturde a la res en el cajón de sacrificio y el momento en que el cuerpo se pesa y se almacena en el frigorífico, al otro extremo de la cadena, transcurren como máximo entre cuarenta y cincuenta minutos. Por tanto, el sacrificio empieza cada día hacia las cinco y veinte de la mañana.

Ayudado a menudo por un colega y por el matarife, encargado de sacrificar a las reses, el operario que acaba de proceder al registro las conduce al «corredor de la muerte». Se incita a los animales a avanzar mediante pequeños golpes, con ayuda de un bastón puntiagudo o, más a menudo, de un punzón eléctrico. Hay que encargarse de entre diez y quince bovinos al mismo tiempo: uno por uno, los animales se niegan a avanzar. A medida que entran en el corredor, tras ellos se cierran unas puertas de metal, de manera que no pueden retroceder. Así quedan atrapados: no les resulta posible dar un paso atrás hasta llegar al estrecho cajón de sacrificio, el espacio reservado en el que el matarife asesta el golpe fatal. En 2010, cuando empiezo a trabajar en el matadero, los muros de este cajón no son demasiado altos. Algunos animales, enloquecidos por el miedo y el olor de la muerte, llegan a saltar por encima de la barandilla. He visto a terneras de setecientos kilos galopar a lo largo de la cadena, en un estado de pánico absoluto. Es algo muy peligroso, y todos debemos encaramarnos precipitadamente a nuestras plataformas para huir de sus desesperadas embestidas. Un día, no nos quedó más remedio que llamar a la alcaldía de Limoges, que nos envió a un veterinario con la debida autorización, equipado con un largo fusil especial. Con unos carros metálicos, atrapó al animal contra el muro de la casquería porcina para inmovilizarlo y adormecerlo. Durante los primeros años que pasé en el matadero, vi escaparse al menos a tres terneras, una decena de corderos y cuatro o cinco becerros, antes de que se reforzaran y elevaran los muros del cajón.

No todo el mundo sirve para ser matarife. No existe una formación específica, pero, para ser capaz de sacrificar a un animal por minuto, hay que estar dotado de un carácter particular. Siempre me he negado a trabajar en la zona donde se realizan los sacrificios. No me enorgullezco de ello, ni tampoco juzgo a los matarifes: hay quien puede hacer ese trabajo y hay quien no, así de sencillo. Con la pistola de sacrificio, el disparo dura una fracción de segundo. El matarife apunta entre los ojos, en la frente del animal. Un pistón es propulsado fuera de la empuñadura cilíndrica del aparato mediante la acción de la pólvora de una bala del calibre 22 y choca violentamente contra el cráneo del animal, antes de volver a su compartimento por efecto de un poderoso resorte. La operación es tan

rápida que ni siquiera nos da tiempo a ver salir el percutor. La pistola de sacrificio tiene la misma potencia que un arma de fuego. Si disparara a un hombre, podría matarlo, sin duda. Al matarife, que tiene una en cada mano, esa idea tiene que pasarle por la cabeza.

Inconsciente, en estado de muerte cerebral, el animal se desploma y rueda por un suelo que tiene una inclinación de treinta grados. La puerta del cajón se cierra tras él, mientras que otro bovino se coloca frente al matarife, elevado sobre una pequeña tarima. Un operario desliza una cadena de metal alrededor de la pata trasera izquierda del animal abatido, que es izado por un cabestrante a cinco o seis metros de altura, con la cabeza hacia abajo. En una ocasión, tuve que reemplazar a un colega en ese puesto. No duré ni una hora: no fui capaz. El animal que se despierta y da golpes con los patas, sus ojos conmocionados, el olor del miedo... no lo soporté. Se oyen los mugidos desesperados de los animales en el corredor de la muerte; algunos se mueven hasta tal punto que crees que van a caerte encima. La vaca es empujada por su propio peso hasta el siguiente puesto de la cadena gracias a un sistema de raíles inclinados. Se desliza, inanimada, hasta la zona de sangrado. Este se realiza únicamente con dos golpes, muy precisos, asestados con un cuchillo de veinticinco centímetros de hoja en cada lado de la yugular del animal. El sangrador lleva un grueso guante de malla que le protege el brazo izquierdo hasta el hombro: cuando la vaca se mueve mucho, agitando en el aire las tres patas que le quedan libres, nada es más fácil que clavarse el cuchillo en el brazo. De los dos orificios, cada uno a un lado del cuello, brota un géiser de sangre que se niega a agotarse hasta que no transcurren varios segundos, como el chorro de las fuentes de los jardines públicos. En calidad de empleado de una ETT, es prácticamente imposible asistir a esa etapa del sacrificio, durante la que el bovino se vacía de entre treinta y cuarenta litros de sangre sobre un largo canalón. Los veteranos del matadero desconfían, te echan tan lejos como es posible. Tardé varios años en comprender cómo funciona la cadena en su totalidad. Tras el sangrado, la cadena forma un codo, que corresponde a la articulación entre los dos tramos de la L. Lo que ocurre a lo largo de la línea

pequeña queda cuidadosamente oculto a los ojos de los operarios. En la línea grande trabaja una veintena de operarios, a menudo situados unos frente a otros.

Esta vez el animal está bien muerto, aunque algunos músculos, cuyos nervios están todavía calientes, siguen moviéndose. Suspendido en una plataforma a cinco metros de altura, un primer operario secciona sus dos patas traseras al nivel de la rodilla. Con el cuchillo hace el «trazado» del cuero, que abre por el medio de la pierna hasta los genitales. Las pezuñas se lanzan a una cinta instalada contra un muro, justo detrás de él, con destino a la casquería. Otro operario se ocupa entonces del «traslado», la etapa en la que el bovino pasa de la simple suspensión por la pata trasera izquierda a otra más sólida, por medio de ganchos colocados en ambas piernas. Con un cuchillo eléctrico de hojas rotatorias, acaba de separar el cuero de las dos piernas. Después, coloca un gancho al nivel de la rodilla de la pierna trasera derecha del bovino, libera la izquierda para cortarle la pezuña y fija un gancho en esta pierna. A partir de aquí, la cadena avanza automáticamente, a un ritmo invariable, marcado por el sonido estridente de una pequeña sirena: un minuto y treinta segundos por puesto, como máximo. Se instala al animal en unos raíles, un circuito cerrado puntuado por largos ganchos metálicos. Diversos operarios instalados en altas plataformas a cada lado de la cadena se ocupan de su cadáver. Mientras uno se ocupa de cortar las patas delanteras y los genitales del animal, el otro le quita los cuernos en cuestión de segundos con unas tijeras gigantescas y le arranca su careta, tras haber cortado el cuero a lo largo de la cara, hasta la boca. Los gestos son rápidos y extremadamente precisos. Dos operarios instalan unas pinzas en el cuerpo del animal, que recibe una fuerte descarga eléctrica para que el cuero se despegue de los músculos sin desgarrar la carne. Uno de ellos retira el ano de la res, lo envuelve en una bolsa de plástico cerrada con un cordel y corta cuidadosamente la parte fibrosa que todavía liga la carne y el cuero. Se trata de un trabajo muy delicado, porque es absolutamente necesario no tocar ni lo uno ni lo otro. El cuero de las piernas se fija entonces a un cilindro unido a unas cadenas. Allí se enrolla de forma

mecánica y brusca por la fuerza de tracción de la arrancadora. Separado de los músculos, el cuero enrollado cae en un cañón de aire que lo lanza a varias decenas de metros, a un local de almacenamiento, donde se lo recubrirá de sal para su conservación.

Al mismo tiempo, la res avanza hasta el siguiente puesto de la cadena. Ha abandonado la llamada «parte sucia» para pasar a la «parte limpia». Unos ganchos sujetos a su cuello y a cada una de sus patas delanteras estabilizan su canal. Mientras un operario, provisto con una gruesa sierra de una hoja de punta redondeada, le abre el esternón por el medio, otro le corta la cabeza y le arranca la lengua. Como el resto de los despojos, las cabezas se cuelgan de una cadena paralela, que avanza hasta la casquería. Con una barra de hierro de casi un metro de largo, un operario liga el esófago del rumiante, el herbero, y lo saca por el estómago. Hay que evitar que los contenidos gástricos se escapen por esa vía, como a menudo sucede. La legislación prevé que, en caso de «accidente visceral», es decir, si el contenido del esófago se esparce, el operario no debe lavar la canal con agua abundante (lo que entrañaría el riesgo de propagar bacterias, por ejemplo la *Escherichia coli*, que pueden causar, durante la semana siguiente al consumo de los productos contaminados, diarreas hemorrágicas, dolores abdominales y vómitos que pueden ir acompañados de fiebre alta), sino retirar las zonas infestadas con el cuchillo, lo que representa un enorme desperdicio. Una sola canal de bovino vale más del triple de mi salario y puede alcanzar los diez mil o quince mil euros, sin hablar de los animales de concurso, que pueden valer treinta mil euros o más. Por tanto, no veo pasar ante mí animales, sino toneladas de dinero. En caso de cometer algún error, el operario grita para detener la cadena. No puede hacerlo él mismo; el responsable es el único autorizado para pulsar el botón de parada. Durante la mayor parte del tiempo, el responsable de la cadena se ocupa del desengrasado del lomo, un puesto fácil situado en un lugar estratégico: junto a la zona donde se realiza el traslado, el arrancado del cuero, el descabezado y la retirada del esternón. Cuando el ritmo se interrumpe por un motivo que no considera suficiente, el jefe se pone furioso. Ralentizar la

cadencia es exponerse a graves problemas. Así pues, aunque el trabajo esté mal hecho, uno prefiere callarse y esperar que el fallo pase inadvertido.

El animal pasa después al «vaciado», donde se lo despoja de sus intestinos y su estómago, de todo su sistema digestivo. Es uno de los puestos más duros de toda la cadena, uno de los más exigentes físicamente. Con ayuda de su cuchillo, el operario debe abrir la panza del animal, cortado ya por la mitad al nivel del esternón. Para no caer ni ceder bajo su peso, apoya con fuerza las rodillas contra el borde de la plataforma; su cabeza y sus brazos desaparecen por entero en el vientre del animal. Instala el separador de brazos metálicos y, después, corta los tendones del estómago para que se despegue poco a poco. Parece sencillo, pero es un trabajo especialmente técnico: si cortas mal, la sangre del animal te salta a la cara y te irrita los ojos durante horas. Pese a todo, hay que ir rápido, cada vez más rápido. Todo el sistema digestivo debe caer en una plataforma situada más abajo, una amplia cinta que lo transporta hasta la tripería, el taller al que llegan las vísceras. Es tan pesado que, si cae al suelo en lugar de a la cinta, se necesitan dos o tres operarios para levantarlo. Después hay que recuperar los despojos rojos (los pulmones, el corazón, los riñones, el bazo y el hígado), vendidos para consumo humano y animal, o apartados y destruidos en caso de riesgo sanitario, así como los despojos blancos (tripas, intestinos, estómagos y lenguas). Del fondo del primer estómago de las vacas, que tienen cuatro, se recogen varias decenas de imanes al día, grandes como mecheros. Algunos ganaderos se los hacen ingerir a los animales, que no pueden evacuarlos por las vías naturales, con el propósito de que se fijen a ellos los clavos que los rumiantes se tragan al comer el heno o la hierba de los prados. Inmovilizados de este modo, los clavos no pueden perforarles el estómago.

Justo frente al puesto de recuperación de despojos estaba antes el de aspiración de la médula espinal. En este fue donde empecé; después se eliminó a causa de la enfermedad de las «vacas locas», una enfermedad

degenerativa del sistema nervioso central de los bovinos. La epidemia, que afectó al Reino Unido y a otros países más entre 1986 y la primera década del siglo XXI, se puede transmitir del animal al ser humano a través del consumo. Tiene su origen en la utilización de harinas obtenidas a partir de restos no consumidos de canales bovinas y otros cadáveres animales para la alimentación de los bovinos. Esta enfermedad ha causado unas doscientas treinta víctimas humanas en el mundo, ciento setenta y siete de ellas en el Reino Unido y veintisiete en Francia, afectadas por síntomas semejantes a los de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob. Desde que estalló este escándalo, la médula espinal bovina ha dejado de destinarse al consumo humano. En marzo de 2016 se detectó un nuevo caso de «vacas locas» en Francia, en las Árdenas, en una vaca de raza Salers de cinco años.

Vaciada de sus despojos, la canal se corta en dos con ayuda de una sierra gigantesca cuya hoja hay que cambiar tres o cuatro veces al día, antes de que llegue a los servicios veterinarios para la inspección. Los técnicos de los servicios veterinarios controlan visualmente cada estómago y cortan el corazón con el fin de verificar que es apto para el consumo humano. También examinan los pulmones. La canal es objeto asimismo de un minucioso examen: no debe contener trozos de hueso, residuos del sistema digestivo, abscesos ni trozos de piel no arrancados. Los servicios veterinarios estampan en cada canal varios sellos (en las paletas y las piernas, el lomo y el pecho) que certifican su conformidad para el consumo humano, o bien una etiqueta de consignación, cuando se considera que no pueden destinarse a ese uso. A continuación, los operarios «eliminadores» utilizan un *wizard*, un cuchillo neumático rotatorio de hoja circular, para retirar las partes grasas de las canales. Las de las vacas, más grasas que las de los toros y los terneros, son muy difíciles de eliminar. Se pueden retirar entre treinta y cuarenta kilos de grasa, los cuales se arrojan en grandes bandejas que deben vaciarse cada dos o tres horas. Esta operación es muy importante, pues confiere a la canal su aspecto estético final: se trata de dejar a la vista la masa muscular, sin estropearla. La grasa, considerada un despojo de categoría 3 (las categorías 1 y 2 están destinadas a la

incineración), se puede recuperar para el consumo humano, pero se utiliza sobre todo para la fabricación de cremas de belleza. Entonces solo falta la limpieza de las piernas y el desengrasado del pecho, del esternón y del interior del cuello, de lo que se ocupa el último puesto de la cadena, antes de proceder al pesaje.

Me gustan estos últimos puestos, en los que siempre se trabaja en pareja. Uno de ellos, consistente en clasificar las canales en función de su calidad y, por tanto, en atribuirles un precio de venta, exige una formación especial, que yo no poseo: la clasificación, el marcado y el pesaje de los bovinos están a cargo de clasificadores cualificados, autorizados e inscritos en una lista de aptitud. La clasificación es el puesto más controlado de todo el matadero por FranceAgriMer, que hace visitas por sorpresa dos o tres veces al mes. Es un puesto de responsabilidad, considerado a menudo el más importante de la cadena. En la clasificación se ve pasar a todo el mundo: los operarios, el director, los mayoristas. La clasificación de las canales se realiza según dos criterios técnicos: el estado de engorde y la conformación. El estado de engorde designa la cantidad de grasa de un animal: se establece sobre cinco niveles, del 1 al 5. El engorde óptimo lo representa el nivel 3. Por debajo de ese nivel, la carne es demasiado magra; por encima, demasiado grasa. En las carnicerías, prácticamente la totalidad de los bovinos presenta un estado de engorde 3. En cuanto a la conformación, designa la forma del bovino. Se establece igualmente sobre cinco niveles, representados por las cinco letras de la palabra EUROP, que pueden ir acompañadas de un símbolo (+ o –). Cuanto más musculoso es el animal en la espalda y las piernas, mayor es su valor para las carnicerías; en ese caso, recibe una clasificación E o U. Por el contrario, cuanto menos musculado esté, más hueso tendrá en relación con los músculos, y entonces se lo clasificará como O o P. La E, «excelente», distingue a lo más selecto entre lo selecto: las vacas de concurso de calidad superior. Después está la U (bien, incluso muy bien) y la R (nivel medio). Las carnes magras y las canales de mala calidad reciben una O. Los animales viejos, las vacas de reforma con las que nadie sabe qué hacer —por no ser aptas ya para la cría

o la producción de leche— y los sacos de huesos se señalan con la letra P. También serán objeto de consumo, pero como carne picada o en platos precocinados como raviolis o canelones que podemos encontrar en todos los hipermercados.

Antes de atribuir una letra a cada canal, hay que inspeccionar atentamente las piernas, la espalda y las paletas. El matadero de Limoges es uno de los más controlados de Francia: todos los meses se hacen pruebas a las canales. En ese puesto yo debía cortar las orejas de los bovinos y estampar en la paleta, el pecho y la espalda un sello rojo con el número correspondiente al día del año y al número del sacrificio. Si se retiene el animal, es decir, si se lo aparta para un examen veterinario más minucioso, no se le cortan las orejas: cambia de raíl y va al frigorífico sanitario. Si todo está correcto, un operario, tan cubierto por la ropa de trabajo que únicamente se le ven los ojos, se lleva las canales al frigorífico y las reparte entre los diferentes clientes del matadero: los mayoristas, pero también los particulares y los pequeños clientes que cuentan con frigorífico propio. Decenas de camiones cargados de carne salen entonces del matadero público de Limoges para abastecer a toda Francia y a parte de Europa, con Grecia e Italia a la cabeza.

6

EL CUERPO EN PEDACITOS

Al cabo de varios días de trabajo en el matadero, siento fuertes dolores en la parte baja de la espalda. Con mi «aspirador», retiro la médula espinal de la columna vertebral de las reses que tengo ante mí a cada minuto. Hay que flexionar el tronco para encajar la cánula en la nuca del animal. Me duelen las cervicales de tanto estar inclinado, siento pinchazos al erguirme, pero prefiero no pensar en ello. Las primeras semanas me aconsejan que haga ejercicios de calentamiento antes de empezar a trabajar. Aunque sigo el consejo al pie de la letra, no me libro de las tendinitis en las muñecas y las heridas en los dedos. Cualquiera que sea el puesto de la cadena al que se nos destine, todos remamos en la misma galera.

Pasado un mes, cuando mi cuerpo empieza a habituarse a este nuevo ritmo, me envían al local de tratamiento del cuero, donde falta un operario. Allí se almacenan los cueros bovinos y ovinos que acaban de arrancarse. Llegan hasta el local propulsados por un cañón que pasa bajo el suelo de la cadena, sube hasta el techo a lo largo de un muro y luego vuelve a descender por una especie de chimenea hasta una superficie de trabajo metálica.

Recibimos el cuero, enrollado, mojado y muy pesado, antes de cortar la cola del animal y ocuparnos de las patas traseras. Empapados de agua, los cueros de vaca o de novillo pesan entre veinte y veintinco kilos; los de ternero, entre diez y quince kilos. Cada cuero ha de ser cuidadosamente desplegado antes de recubrirlo con una espesa capa de sal que permite su conservación. Un cuero, una capa de sal, un cuero, una capa de sal... Las colocamos al tresbolillo. Al final del día se elevan ante nosotros pilas de más de un metro y medio de altura. Parecen dunas. Cuando tiras de los cueros, de nuevo son los riñones y la espalda los que sufren. Algunos días, a fuerza de hacer excesos, apenas puedo moverme. Como me ocurre a menudo, he perdido los tapones que debían protegerme los oídos y tengo la cabeza llena del estruendo del matadero. Es imposible detener la cadena porque se te ha caído un tapón; es inconcebible perder unos segundos preciosos para volvértelo a poner, mientras no dejan de aparecer nuevas reses. Tras la transformación del último bovino, aprieto los dientes y me subo a mi bici para volver a casa. Bajo la ducha, cuando los músculos se relajan, los dolores despiertan. Me duele todo el cuerpo: las rodillas, los muslos, la espalda. Me tomo un analgésico y me acuesto varias horas, antes de volver al trabajo.

En la enfermería del matadero no hay enfermera, pero al menos uno encuentra crema para la tendinitis y los dolores musculares. Algunos trabajadores hacen cursillos de primeros auxilios, para poder actuar en caso de accidente. Cuando te haces una herida, debes acudir al jefe de la cadena en la que trabajas. Si es grave, das un grito, para que pare la cadena de inmediato, cosa que no hace siempre. La mayoría de los puestos son de una gran exigencia física. El libro de registro de los accidentes laborales, en el que se hacen constar los que se producen a diario, está tan solicitado que hay que cambiarlo dos o tres veces al año. No hay espalda que no esté destrozada, tanto de los operarios como de los jefes, aunque uno no haya cumplido los cincuenta. Algunos acaban obteniendo la baja laboral permanente. Sin embargo, raro es el caso en el que se reconoce que su origen es una contingencia profesional: a ojos del matadero, es muy posible

que te destroces la espalda por transportar cajas pesadas el fin de semana o por forzarte al hacer deporte. En cuanto a las tendinitis, te dicen que seguramente te la hayas hecho fuera del trabajo. Por lo general, el médico de trabajo abunda en lo mismo. ¿Cómo demostrar lo contrario? Te da rabia, pero no puedes probar nada.

En el matadero hay tres cadenas de sacrificio: una para los bovinos, otra para los porcinos y otra para las ovejas, los carneros y los corderos. Los empleados de la ETT empiezan siempre por la cadena bovina, la más importante y la más difícil, en la que trabaja una buena treintena de operarios. Es la única que funciona a diario y durante casi toda la jornada: un circuito cerrado, sembrado de centenares de ganchos metálicos que vuelven por sí mismos al punto de partida. No es un hecho demasiado sabido, pero el trabajo en cadena se inventó en los mataderos: fue introducido en los de Chicago y Cincinnati a partir de 1870. El procedimiento solo fue recuperado mucho después por la industria automovilística. En su biografía, el industrial estadounidense Henry Ford explica que, de hecho, la idea del trabajo en cadena se le ocurrió al observar el funcionamiento de los mataderos de Chicago: las canales estaban suspendidas en contenedores conectados a un raíl y pasaban de un operario al otro. El desplazamiento automático de los contenedores obligaba a los operarios a mantener su cadencia de trabajo y eliminar todos los gestos inútiles, lo cual aumentaba su productividad. Y Ford no instaló la primera cadena de montaje de un automóvil en su fábrica de Detroit hasta 1913.

En la cadena bovina, los accidentes son frecuentes y a menudo terribles. En una ocasión, veo a un joven trabajador de una ETT atrapado en una máquina: tiene rota la mitad de los dedos de ambas manos. Otro día, un veterano situado en el puesto de las patas delanteras yerra el movimiento en el trazado del cuero y se clava el cuchillo en el bíceps. Tiene la mano izquierda protegida hasta el codo por un guante de malla, pero no es lo bastante largo. El cuchillo ha tocado una arteria y la sangre brota como un

géiser. El jefe acude raudo, le hace un torniquete con la mano y se lo lleva al hospital: habría podido morir en apenas unos minutos, desangrado como un animal. En otra ocasión, un matarife de origen español que estaba en el puesto de sangrado, a punto de perforar las yugulares de un animal aturdido, vio de repente cómo este volvía la cabeza hacia él. Incapaz de alterar el movimiento, se clavó el cuchillo en el brazo y se cortó un tendón con la hoja de veinticinco centímetros, afilada como una navaja de afeitar. Dos dedos de la mano derecha le quedaron paralizados de por vida, encogidos como si fueran carne muerta, condenados para siempre. Volvió a trabajar poco tiempo después, como si no hubiera ocurrido nada. También vi a un trabajador recién llegado, un africano robusto y motivado que estaba en el puesto de arranque de las ubres y los penes, cortarse el labio con el cuchillo. Recuerdo que otro día cedió un raíl cerca de los frigoríficos y tres canales se desplomaron encima de un colega. Varios centenares de kilos. Hubo que sacarlo entre cinco. Gravemente herido, estuvo al menos seis meses de baja por enfermedad. Casi todos los días se producen accidentes.

Cada dos años, nos sometemos a una revisión obligatoria con el médico de trabajo. Todos los años se instala durante varios días en la enfermería del matadero. El doctor es un hombre de origen asiático a quien le queda poco para jubilarse. Tiene una pierna maltrecha, lo que le obliga a caminar con bastón. Conduce un vehículo automático. Este hombre menudo de pelo negro con mechas blancas irradia un sentimiento de tranquilidad. Lo conocí enseguida, tan solo algunos días después de llegar allí. Para seguir trabajando en el matadero, debía ser declarado apto. Durante veinte minutos, el médico me sometió a un examen físico completo en la enfermería del matadero. Yo pesaba entonces sesenta y tres kilos y medía 1,81 metros. Me examinó los ojos y los oídos con especial atención. Salí aliviado, con el documento que indicaba que era apto para el trabajo plegado en la mano. Dos años después, en mi segunda visita, ya tengo mucho que contar al médico: tengo las cervicales agarrotadas y los trapecios no dejan de dolerme. Un quiste en el muslo izquierdo, del tamaño de una mandarina, me molesta al caminar. Mi cuerpo se oxida y no deja que

me olvide de él.

Juntos, hablamos largamente de los dolores físicos, pero no de las heridas psicológicas. A fuerza de caminar sobre la sangre mientras los jefes los trataban a gritos, he visto a tipos a los que se les fundían los plomos hasta volverse completamente locos. Por la noche nos asaltan las pesadillas, sin tregua. Sueño a menudo con vacas que aún están vivas y a las que desangramos. La sangre fluye a raudales, pero el animal se agita en todas direcciones, da patadas furiosas. Me despierto en medio de la noche, cubierto de sudor, completamente aterrorizado. Después de pasar dos o tres noches así, solo esperas una cosa: que llegue el fin de semana para emborracharte hasta perder el sentido. Necesitas reventarte la cabeza para poder dormir sin sueños. Llega un punto en que te pones ciego solo para eso. Por la noche vuelvo a ver a Roger, el jefe de la cadena bovina, gritándome. Me despierto justo después de haberle partido la cara de un puñetazo. En mis sueños también aparecen cuervos que picotean trozos de carne sanguinolenta. En invierno, los árboles en torno al matadero están llenos de cuervos. Cuando llegas al trabajo, por la mañana, te observan. Parecen sacados de *Los pájaros*, la película de Hitchcock.

7

MANTENER EL RITMO

Cuando entiendes que no eres más que un pobre operario de mierda, un tipo insignificante que chapotea en la sangre y la mierda de animales, se te saltan las lágrimas. Entonces te tomas un trago, y luego dos. Tengo un problema con el alcohol. Me han retirado en dos ocasiones el permiso de conducir: en 2007, el año de nacimiento de mi hijo pequeño, y en 2015. La segunda vez me detuvieron con más de un gramo de alcohol por litro de sangre. Me cuesta dejarlo, dado que los reclamos llegan por todas partes. Pero quiero hacerlo. Acabar con todo eso, primero por mis hijos, y después para demostrar a mi madre que no soy un desastre. Bebo mucha cerveza y algo de whisky. He acudido a Alcohólicos Anónimos, me he hecho análisis de sangre, he dejado de beber durante varios meses y he recaído en numerosas ocasiones. He tenido pérdidas de memoria y me he despertado no pocas veces en una celda de desintoxicación. Tras una jornada de trabajo en el matadero, estás tan cansado que es raro que salgas de casa. Solo bebía los fines de semana: el resto de los días hay que controlarse, porque, de lo contrario, no estás en condiciones de trabajar por las mañanas. Una vez se me ocurrió irme de fiesta cuando al día siguiente entraba a trabajar a las cinco de la mañana. Durante toda la jornada tuve ganas de vomitar, las horas no pasaban, creía que me moría.

Muchos trabajadores del matadero beben. En los servicios veterinarios algunos hincan el codo allí mismo, desde las seis de la mañana. A la larga, nadie se sorprende. Hay que mantener el tipo, así de sencillo. Son muchísimas las bajas por enfermedad a causa del alcohol. Todos los lunes hay numerosas ausencias. Cuando algunos no se presentan, es fácil adivinar por qué. Cada viernes, cuando salimos de juerga, lo primero de todo es tomarse un trago. Casi todos tenemos los mismos problemas. Todo el mundo fuma de modo compulsivo; yo no, porque dejé el tabaco a los cuarenta años, alertado por graves problemas respiratorios. Numerosos operarios fuman porros casi todos los días, escondidos detrás de la tripería o en rincones un poco apartados. Algunos fuman delante de todo el mundo, sin tomarse la molestia de ocultarlo. Recuerdo a un operario, un joven muy dotado con el cuchillo. Era nervioso y delgado, como yo. Le habían asignado el traslado, uno de los puestos más duros. El bovino se presenta con la cabeza hacia abajo, colgado de una cadena por la pata posterior izquierda. Hay que cortarle la pezuña posterior derecha, hacer el trazado y separar el cuero con un *wizard* para poder pasar unos ganchos por las rodillas del animal, todo ello en menos de un minuto y medio, treinta y cinco bovinos por hora como promedio. Aquel tipo fumaba *petas* todos los días. Al principio era solo para mantener el ritmo. También le daba a menudo a la cocaína, y me ofrecía. Tendría veintisiete o veintiocho años. Yo lo apreciaba. Me llamaba y me dejaba pequeñas rayas de cocaína incluso en las tazas de los retretes del matadero, sobre una tarjeta de cliente de Carrefour. Cuando teníamos una hora por delante para almorzar, devorábamos rápidamente nuestros sándwiches antes de meternos una pequeña raya de coca de mala calidad en un coche, en el aparcamiento del matadero, con dos o tres colegas. Imagino que los jefes lo sabían, pero nadie nos dijo nunca nada. Solo les interesa que el trabajo salga adelante. La cocaína da energía para trabajar. De repente no sientes ningún dolor. Durante unas cuantas horas te sientes muy despierto, sin ganas de dormir. Sin embargo, cuando los efectos cesan, a la salida del trabajo, los dolores vuelven a aparecer y te sientes extenuado. Vuelves a casa, abres una cerveza de la que solo bebes un trago y te duermes vestido en el sofá. He llegado a tomar pequeñas rayas de cocaína para mantener el ritmo. El problema son

las cadencias. Por la noche, cuando te quedas solo en tu minúsculo piso con la tele por esposa, te sientes abatido. Mi familia estaba en España, a más de mil kilómetros de distancia; mis hijos, con Sophie, mi excompañera. Cuando te aplasta el peso de la soledad, piensas en ellos para resistir. La mujer de aquel muchacho acabó abandonándolo por su mejor amigo, un tipo que trabajaba con él en el matadero. A partir de ese momento, cayó del todo en la droga. Empezó a deber dinero a todo el mundo. Además del trabajo, empezó a traficar. No aparecía por el matadero durante varios días seguidos. Cuando volvía, se disculpaba diciendo que tenía problemas personales, lo que no dejaba de ser cierto. Terminó dejando el trabajo. Nadie sabe qué ha sido de él.

Una vez que has aprendido en qué consiste tu trabajo, te llevan al límite, sin medida. Caminas por la mierda a lo largo de la jornada y te hacen entender que tú mismo no eres otra cosa. Además de la carga física, está el acoso de algunos jefes y la presión que nunca dejan de meterte para que mantengas el ritmo, para que la cadena nunca se detenga. Es una máquina de echar a perder jóvenes. Tarde o temprano, al cabo de seis meses o de un año, todo el mundo pide una baja por enfermedad. El reglamento establece tres minutos de pausa por hora trabajada. Cuando te tomas diez minutos para respirar, después de dos horas de trabajo ininterrumpido, los jefes te echan una bronca. Por las mañanas, al llegar al trabajo, uno sabe el número de animales a los que hay que sacrificar. El lunes es el día más atareado de la semana: están en funcionamiento las tres cadenas, en ocasiones simultáneamente. Se sacrifican de trescientos cincuenta a cuatrocientos bovinos, cerca de doscientos cerdos y unos trescientos corderos. El viernes, como los jefes quieren terminar lo más pronto posible para empezar el fin de semana, comenzamos a las cinco de la mañana. Por tanto, si ese día llegas a las seis menos cuarto pensando que empiezas a las seis, ya vas con retraso y tienes que forzar la máquina. Antes de cada vuelta al colegio, por Pascua o por la festividad musulmana de Eid al-Fitr —que marca el fin del ramadán—, el ritmo es desquiciante. En dos días podemos llegar a sacrificar tres mil corderos. Las cadencias llegan a su máximo, ciento

setenta o ciento ochenta animales por hora; vamos a toda pastilla, todo el mundo está que trina; se cometen más errores, se hacen más gestos erróneos. Sabemos que, si queremos tener alguna posibilidad de no salir del trabajo demasiado tarde, la cadena no puede detenerse. No tiene que haber ninguna interrupción, ni una sola.

Si hay menos animales, la jornada es un poco más tranquila y por fin podemos trabajar en buenas condiciones. El resto del tiempo estamos a merced del jefe, que dirige la cadena. Algunos días trabajamos desde las seis de la mañana hasta las seis de la tarde sin que la cadena se detenga en ningún momento. Todo por algo menos de mil cien euros netos... Durante mis primeros cuatro años en el matadero, no progresé ni un ápice: no pasé de nivel 1, escalón 1. Cuando pedí un ascenso, al cabo de tres años, me dijeron que no era lo bastante bueno. Y, sin embargo, yo formaba a trabajadores de ETT que ganaban mil quinientos euros netos al mes. Lo sabía, porque yo había sido uno de ellos. Los que ganaban más ocupaban los puestos más duros, mientras que yo no tenía puesto fijo: me ocupaba de aquellos de los que nadie quería encargarse. No ascendí en la escala del matadero, pero rechacé algunos puestos que me propusieron: todos los del comienzo de la cadena, hasta el arrancado del cuero, y también el despiece de las paletillas de cordero, un puesto demasiado físico para mí, en el que lo único que hacía era reventarme los dedos y las muñecas...

La cadencia nos mata. Nos destroza, nos impulsa a hacer lo que sea. En ocasiones damos patadas a las cabezas de cordero. Después de arrancar el cuero, un operario corta las cabezas y las coloca en bandejas metálicas dispuestas contra la pared, a poco menos de dos metros de distancia. En general, para ir más rápido, los operarios las lanzan directamente a las bandejas de los distintos clientes. Cuando no aciertan el tiro, van a parar al suelo, cerca del puesto del siguiente operario. Este les da una patada para alejarlas, sin interrumpir su tarea. Las cabezas, en mal estado, deberán esperar a la siguiente pausa para que alguien las recoja y las coloque en la bandeja. Mientras tanto, pueden estar tiradas en el lodo, el agua y la mierda durante más de veinte minutos. Si no estuviéramos presos de esas malditas

cadencias, podríamos tomarnos un tiempo para detenernos y ordenarlas. No hay ninguna crueldad en los operarios, pero la cadena no puede parar, así que hacemos lo justo y necesario para que no nos griten. Algunos días la cadena va a tal velocidad que los servicios veterinarios se olvidan de estampar los sellos en las canales. Dejan pasar corderos y vacas afectadas de abscesos, que hay que retirar a toda prisa. Te insultan, te hostigan, te amenazan para que mantengas el ritmo. Eso es lo único que cuenta. Mantener el ritmo, resistir la presión. He visto a tipos que se iban llorando del trabajo, cerrando con fuerza los puños para no matar a un jefe.

El ritmo hace que todos los empleados del matadero estén al borde de sus fuerzas. A menudo, las disputas dan enseguida paso a las cuchilladas. Una mañana de junio de 2016, a las seis de la mañana, ocupo mi puesto en la casquería. Debo quitar con el cuchillo la grasa del intestino de los terneros. Tan rápido es el ritmo de la cinta transportadora que se necesitan dos operarios en ese puesto. Aquella mañana, como estoy solo, decido colocar la grasa en una bandeja aparte para limpiarla más tarde. El jefe de la casquería se acerca y me grita:

—¿Es que no puedes encargarte de hacer eso? ¡Vaya un flojeras!

Estoy agotado. ¿Se atreve a hablarme así, aunque llevo trabajando seis años en el matadero? No digo nada y me limito a arrojar las tripas con rabia a las diferentes bandejas para mostrar mi descontento. Cuando quiero coger la transpaleta para transportar las bandejas llenas, veo que los controles de la máquina no están activados. Imposible arrancarla. El día anterior avisé a los mecánicos de que había un problema, pero no lo han arreglado. Con el alma por los suelos, me dirijo al taller para buscar a uno, pero apenas he dado unos pasos cuando vuelvo a encontrarme con el jefe de casquería.

—¿Adónde vas? —dice antes de empujarme de malas maneras y apretar las mandíbulas—. Ya están avisados, vuelve a tu puesto.

En ese momento, exploté. Lo temprano de la hora, el cansancio, el ritmo, sus ladridos. Perdí la noción de lo que ocurría, estaba furioso, no controlaba. Acerqué mi cabeza a la suya y grité varias veces seguidas:

—¡Como me vuelvas a tocar te parto la cara!

Después volví a mi puesto, con el jefe pisándome los talones. Se reía de mí, me cogía por los brazos. Todo bailaba a mi alrededor. Cogí el chuchillo más grande que tenía. Mis colegas, hasta entonces divertidos con la escena, se quedaron helados.

—¡Mauricio, deja el cuchillo!

Yo oía los gritos, pero no sabía de dónde venían, no comprendía nada. Tenía los ojos fuera de las órbitas, lloraba a lágrima viva. Dejé el cuchillo sobre la superficie de trabajo metálica, arrojé mi guante de malla y me marché del matadero, sin darme siquiera una ducha. Cuando llegué a casa, no eran aún las siete de la mañana. Estuve llorando durante horas, mientras daba mil vueltas por mi minúsculo salón. Todavía tenía los brazos manchados con la sangre de los terneros. Creía que iba a explotarme la cabeza. «Hostia puta, me voy a volver loco; si ese tío llega a acercarse un poco más, lo mato; he estado a punto de matar a una persona...» En un estado febril, marqué el número de teléfono del médico de cabecera.

—¡Doctor, estoy muy mal! ¡He estado a punto de matar a un jefe en el matadero esta mañana!

Cambió su agenda para recibirme en su consulta ese mismo mediodía. Aquel hombre siempre se portó bien conmigo, y le estoy infinitamente agradecido. Antes de nuestra cita, tuve tiempo de tranquilizarme un poco y lavarme. Traté de dormir, sin conseguirlo. Al amparo de su despacho, le conté toda la historia, sin omitir nada ni tratar de quedar bien.

—¿Qué vas a hacer? —acabó preguntándome con tranquilidad desde el otro extremo del escritorio de madera que nos separaba.

—No lo sé. Lo que es seguro es que no puedo volver al trabajo mañana...

Me dio dos semanas de baja por enfermedad, y prácticamente las pasé durmiendo. Me pregunto cómo se las arreglaban los demás. Yo no era el único que estaba mal. Pero nunca hablábamos de esas cosas entre nosotros.

8

EL SACRIFICIO DE VACAS GESTANTES

Una tarde del año 2013, en la tripería, el taller al que llegan las vísceras, hay algo que me llama la atención. Es el final de la jornada y también la primera vez que me ocupo yo solo de mi puesto. Lo habitual es que sean dos operarios los que se encarguen de recibir los estómagos, intestinos y vísceras que llegan por la cinta transportadora antes de caer a la superficie de trabajo metálica. El primero se encarga de cortar el herbero, retirar el bazo y las vísceras y, luego, dar la vuelta al estómago para separar la cavidad mayor de las menores. El estómago de los rumiantes consta de cuatro cavidades: la mayor —la panza— y dos intermedias más pequeñas, unidas a una última, aproximadamente del tamaño de una pelota de baloncesto, donde empieza la digestión química.

Mientras tanto, el segundo operario destripa las panzas y les da la vuelta para vaciarlas en un enorme agujero, antes de enviarlas a una máquina para limpiarlas. Cada diez panzas más o menos, evacúa el contenido del agujero por un cañón de aire que atraviesa todo el matadero antes de resurgir al nivel de la estabulación. Es un poco como tirar de la cadena del váter. Un día, el tipo que trabajaba conmigo cerró mal la puerta hermética del cañón, y la sustancia verdosa salió disparada incluso hasta el techo de la casquería.

Mi colega quedó completamente recubierto: cuando se separó de la pared, la huella de su cuerpo quedó perfilada en ella, como en los dibujos animados. Nos desternillamos de risa.

En aquella ocasión, estoy solo. Llevo un delantal de plástico muy grueso que me llega hasta las botas, abierto solamente por la espalda. Me pongo tres guantes de plástico azules, uno encima del otro, en la mano derecha. En la izquierda solo llevo uno, pero va recubierto con un grueso guante anticorte y otro de malla que me llega hasta el codo. Una máscara me protege la boca.

—¿Por qué te la has puesto? ¡No tenemos vacas tuberculosas! —suelta el jefe de la casquería a mi paso.

Me da igual, me siento mejor con esa facha. Hago la selección, tal como me han enseñado esa misma mañana: los herberos a un lado, los bazos y la grasa a otro, las tripas en la caja metálica que tengo delante de mí y que serán enviadas a la máquina para lavarlas. Tengo el cuchillero a mano, con mi afilador y los tres cuchillos en cuyo mango he grabado mi nombre para que nadie me los coja, como a menudo sucede en el matadero. De repente hay ante mí una gran bolsa de color rosa irisado; no se parece a nada que haya visto hasta el momento. Dejo el cuchillo mientras suelto una blasfemia y palpo la enorme bolsa, caliente todavía.

—¡Me cago en Dios! ¿Qué es esto?

He crecido en una granja y me cuesta creer lo que veo:

—¡Hostia puta! ¡Un feto!...

Me seco el sudor de la frente con la ayuda del antebrazo y sujeto el mango del cuchillo para abrir la bolsa. Por mis manos enguantadas se deslizan varios litros de líquido amniótico, cálido y pegajoso. Extraigo de ella un ternero cubierto de pelo, un pequeño macho marrón de raza limusina, enteramente formado, que ya mide un metro, pesa entre veinticinco y treinta kilos y saca hacia mí una minúscula lengua rosada. Lo deposito delicadamente en la superficie de trabajo, con sus minúsculas pezuñas pringosas pegadas una a la otra, y doy media vuelta.

—¡Tengo un problema, jefe!

Como es mi primer día en el puesto, llega bastante rápido.

—¿Qué problema hay, Mauricio? —me pregunta, medio burlón, medio

enfadado.

—¿Que cuál es el problema? ¿Es que no lo ve usted? ¡Ha habido un error! ¡Hay que avisar a los servicios veterinarios!

Suelta una gran risotada, con sus dos inmensas manos plantadas en las caderas.

—Eso no es ningún problema, Mauricio. Pasa de vez en cuando. Haces la selección como siempre y tiras el feto a esa bandeja. Date prisa, están llegando más reses. Pero no te preocupes, todo es normal.

Durante varios minutos, se queda a mi lado para ayudarme a recuperar el tiempo perdido. Tira la placenta con las tripas y lanza el pequeño ternero inanimado a la bandeja de los desperdicios destinados a la incineración. Me quedo de piedra, no sé qué más decir. La cadena no se detiene ni un instante. Únicamente quedan veinte minutos para salir del trabajo. Cuando el jefe se da media vuelta, continúo solo. Después llegan tres o cuatro nuevos fetos, más o menos grandes, más o menos formados. Aún conservan el calor del vientre de su madre. Algunos están tan desarrollados que podrían haber nacido ese mismo día. Cuando los manipulo, se mueven y se deslizan entre mis dedos. Ya no sé si están muertos o vivos. Hace calor, sudo por todos los poros. Más tarde, sobre el sillín de mi bici, pedaleo furioso para volver a casa.

Cuando nos damos cuenta de que lo que plantea un problema para nosotros no lo supone para los demás, empezamos a preguntarnos si no estaremos locos. ¿Qué es normal y qué no? A partir de aquel momento, mi visión del matadero fue transformándose poco a poco. Nunca me había gustado ver a los animales vivos en la zona de estabulación. Se notaba la angustia en sus ojos, sabían que iban a morir. Era una sensación extraña: he crecido en una granja, las vacas venían a comer hierba de mis manos, los ternerillos me chupaban los dedos. En el matadero, los animales están aterrorizados. A menudo se los ve con la cabeza gacha, como si se hubieran resignado y aceptaran la muerte. Algunos animales luchan hasta el último segundo,

otros se dejan caer con todo su peso en el corredor de la muerte y se niegan obstinadamente a avanzar, pese a los bastonazos y las descargas eléctricas. En una de esas situaciones, ocurrida en 2015, el jefe detuvo la cadena y llamó a todos los operarios:

—¡Venid! ¡Tenemos atascado a un animal!

Uno de los operarios entró entonces en el corredor y ató al animal por los cuernos con una gruesa cuerda para sacarlo a la fuerza. A continuación, unos veinte operarios tiraron de ella como locos para conducirlo al cajón de la muerte. Diez minutos más tarde, se sacrificó al animal y todo el mundo volvió tranquilamente a su puesto. Ese mismo año, finalmente, el matadero invirtió en un cabestrante anclado al suelo. Cuando la res se niega a avanzar, sus cuernos se sujetan a la máquina mediante un cable metálico que lo conduce ante el matarife. Los operarios de la cadena permanecen en su puesto.

A partir de entonces, ser empleado del matadero dejó de ser una profesión y se convirtió en un mero trabajo para mí. Hasta ese momento, creía dedicarme a un oficio duro pero noble, útil para los hombres y respetuoso con los animales. La mayoría del tiempo, en la cadena, cuando estás concentrado para mantener el ritmo, no ves nada de lo que ocurre a tu alrededor. No te das cuenta de que tu tarea, el conjunto de lo que pasa a tu alrededor, se te escapa.

Durante el verano de 2013 volví a la tripería para sustituir a un compañero. Hacía tanto calor que el sudor me cubría incluso antes de empezar a trabajar. Es un puesto que no me gusta porque te pasas el tiempo salpicado de excrementos. Alrededor del recto del animal hay mucha grasa, que debo recuperar y colocar en una bandeja, bien separada de la de los bazos. Sobre la cinta transportadora llega un primer feto, seguido de otros. Debo tirarlos a la bandeja de los desperdicios no reciclables y cortar el cordón umbilical. La sangre chorrea por todas partes. Movido por un impulso repentino, sin haberlo pensado ni un momento, saco mi viejo teléfono móvil y empiezo a hacer algunas fotografías de calidad mediocre. Aunque ya sé que de vez en cuando llega algún feto, ese día tomo conciencia de que todas las tardes se

tiran a la basura más de quince terneros. Empiezo a darme cuenta de que la ética y el respeto no tienen lugar en el matadero. Ni para con los hombres ni para con los animales. «Aquí no se puede venir a trabajar con escrúpulos», repite sin parar el director del matadero. Sin embargo, él nunca está en la cadena, únicamente ve informes. ¿Qué quiere decir esa frase para él? Cada vez que planteo una pregunta, me expongo a la misma respuesta, que ya me sé de memoria:

—¡Cierra la boca, haz tu trabajo y, si no estás contento, márchate!

¿Cuántas veces he oído esta frase en siete años? Ninguno de mis superiores me había hablado jamás de esa forma. Y eso que ya había oído muchas cosas bonitas a lo largo de mi vida profesional...

A partir de ese momento, sueño con abandonar el matadero. Pero no puedo despedirme: estoy separado, tengo dos niños a los que afortunadamente puedo ver todos los días y cuya pensión alimenticia debo pagar, y me da demasiado miedo tener que vivir otra vez en mi coche. Durante todo ese verano de 2013 hay una frase que no deja de resonar en mi cabeza: «Debo hablar». Pero ¿con quién? Cuando intento abordar la cuestión con otros operarios del matadero, se limitan a encogerse de hombros. ¿Cómo debo reaccionar? Soy demasiado vulnerable, de modo que me quedo en mi puesto y el tiempo pasa... Entre 2010 y 2016 padezco tal falta de dinero que me veo obligado a mudarme en cuatro ocasiones. Varios colegas me alojan regularmente en su casa durante un mes o dos, mientras ahorro un poco. Tengo un trabajo mal pagado, un salario que a menudo me llega con retraso, gastos bancarios que saldar. Lo del banco es un auténtico problema. Me dedico a un trabajo muy duro, pero no salgo realmente adelante. Tras pagar la pensión de los niños, el alquiler y las facturas, no me queda nada. Tengo un contrato indefinido, pero vivo miserablemente. Mientras tanto, cada día se mata a decenas de terneros listos para nacer. De repente me asalta una idea loca: si se decidiera dejarlos vivir, se podría crear con ellos la mayor granja del mundo.

¿Por qué se mata a vacas en estado de gestación? He tenido el tiempo necesario para plantearme esta cuestión miles de veces. Primero, porque

ninguna ley lo prohíbe, tan simple como eso. El sacrificio de vacas gestantes está tolerado por la Unión Europea, que tan solo señala en una normativa de 2004 la obligatoriedad de no transportar «hembras embarazadas que hayan superado el 90 % del período de gestación» (que en el caso de los bovinos es de unos nueve meses y medio). Sin embargo, las vacas paren con frecuencia en nuestros mataderos...

Los servicios veterinarios, testigos directos de esta situación, se sumen en el silencio. Y con razón: no quieren poner ningún problema a los mayoristas, para que el matadero no pierda a sus clientes... Si los servicios veterinarios de un matadero se negaran a sacrificar vacas embarazadas, los mayoristas sin duda harían sus negocios en otra parte, en mataderos con menos miramientos. Estoy convencido de que, cuando compran vacas preñadas, los mayoristas son totalmente conscientes de lo que hacen. Una vaca preñada es más tranquila, más fácil de manipular y, sobre todo, más grasa. Por tanto, los mayoristas y los criadores tienen mucho que ganar: ¡visto el precio de la carne, veinte kilos de más por vaca no es poca cosa!

En entrevistas publicadas en los periódicos he visto cómo algunos ganaderos aseguran que no siempre conocen que sus vacas están embarazadas. Sé perfectamente que los mayoristas los tienen bajo control también a ellos, pero esta excusa me parece de una mala fe que no tiene nombre. ¿Se pasan el día inseminando vacas con jeringas que les cuestan cuarenta euros la pieza, pero no están al corriente de si se quedan embarazadas? De ser así, deberían dedicarse a otro negocio...

Por último, el director podría dar instrucciones al respecto, si él no temiera también que los mayoristas se marcharan. De hecho, todo el mundo está en una dependencia recíproca. Nadie habla, dado que todos quieren seguir ganando el mayor dinero posible. Cada uno tiene su parte de responsabilidad. Más que los mataderos, es la sociedad entera la que falla, al optar por mirar hacia otro lado, al negarse a establecer un vínculo entre el animal y el filete en nuestro plato. Todos consumimos demasiada carne. En la televisión, los *lobbies* multiplican los anuncios que cantan las alabanzas de la carne a buen precio y las cadenas programan cada vez más concursos de cocina. Los establecimientos de comida rápida crecen como setas, mientras que los restaurantes de verdad abundan cada vez menos. Todos

somos culpables. Al ceder a los cantos de sirena de la crianza intensiva, nos sacrificamos a nosotros mismos.

9

FURIA

Una mañana de febrero de 2016 a las ocho en punto, algunos días después de la publicación de un vídeo en el que se denunciaban casos de maltrato en el matadero de Alès, en el departamento de Gard, nuestro director ordenó de repente la detención de todas las cadenas. Todos los operarios depositamos nuestras herramientas, nos alejamos de las canales y nos reunimos, vestidos con la ropa de trabajo, en la sala de descanso: en seis años en el matadero, era la primera vez que yo presenciaba una situación de crisis así. El director, envarado en un traje de color oscuro, tenía el ceño fruncido y cara de malhumor. Todos nos dábamos perfecta cuenta de que estaba muy nervioso.

—Señores, ya han visto ustedes los vídeos grabados en el matadero municipal de Alès. Sepan que, a partir de ahora, todos los teléfonos móviles quedan rigurosamente prohibidos en la cadena de sacrificio —proclamó—. Deben dejarlos en su vehículo o en su taquilla. Vamos a colocar carteles en los locales para recordárselo.

—¿Cree usted que bastará con colocar carteles para que los teléfonos se queden en los vestuarios? —dije yo, burlón y con un poco de malicia.

—Estén atentos y respeten las consignas. Cuento con su profesionalidad —fue lo único que añadió antes de decir que podíamos irnos.

Volvimos a ocupar nuestro puesto en la cadena sin intercambiar ni una sola palabra. En los días siguientes se multiplicaron los carteles

plastificados, de tamaño A4 y con el pictograma que prohibía el uso del teléfono, tanto en los vestuarios como a lo largo de la cadena. Nuestros móviles se quedaron en nuestros bolsillos, como siempre, y no se habló más del asunto.

En el matadero hay peligros e irregularidades por todas partes. Con el paso de los años, se acumula la indignación. Siento furia contra el sacrificio de las vacas gestantes, ante el que cerramos los ojos por comodidad. Siento furia contra algunos técnicos de los servicios veterinarios que son los primeros en no respetar la legislación, pero que montan en cólera porque una vez, una sola, te has olvidado de esterilizar el cuchillo entre un animal y el siguiente. Jamás están presentes durante las descargas de camiones, ni siquiera cuando los animales están enfermos, lo que es muchísimo más grave. Tendría que estar prohibido mandar al matadero a animales enfermos, accidentados o medio muertos. Estos últimos deben ser objeto de un examen clínico detallado por parte de un veterinario sanitario que redacte un certificado de información veterinaria (CIV). En realidad, nos llegan con regularidad animales enfermos que, por lo que yo sé, nunca son controlados por los servicios veterinarios del matadero municipal de Limoges cuando los camiones descargan. Por último, a los animales únicamente se los controla cuando su canal llega al puesto de servicios veterinarios, situado al final de la cadena. Allí se retienen algunos, es decir, se los envía al frigorífico sanitario para realizar una inspección más a fondo al día siguiente. Pero si los servicios inspeccionaran a los animales en cuanto los descargan los camiones, podrían identificar por adelantado todos los ejemplares enfermos y evitar el peligro de que contaminen la cadena y provoquen retrasos. También es normalmente responsabilidad de los servicios veterinarios lo que se denomina «sacrificio de urgencia», que se realiza en un local aislado, detrás del matadero, con la mayor celeridad posible. Un día en que salí de la casquería para dejar una bandeja llena y buscar otra vacía, delante de la puerta del local para el sacrificio de urgencia me encontré con una vaca viva, acostada, enferma y sola, atada tan solo con una cuerda, a la espera de un veterinario. La persona que la había

transportado debía de tener prisa, así que se limitó a dejarla allí. Otro día, en la cadena bovina, yo estaba en el puesto de «vaciado», donde a la res se la abre en dos y se la despoja de todo su sistema digestivo, cuando nos llegó una vaca con todos los órganos podridos, del color del carbón. El olor era tan atroz que tuve que salir a vomitar detrás del matadero. Cada semana, una decena de vacas como mínimo van a parar directamente al crematorio. En esta clase de situación, el riesgo de contaminación es muy grande: un animal enfermo puede contaminar toda la cadena. Los servicios veterinarios conservan muestras y realizan autopsias para encontrar el origen de la enfermedad. Pero ¿por qué no están presentes cuando se descarga a los animales? ¿Por qué se deja entrar en la cadena a vacas en tan mal estado? ¿Qué vaca ha llegado viva al matadero y cuál agonizaba ya en el camión que la transportaba? En ocasiones, cuando una vaca se niega a salir del vehículo, los operarios del matadero deben insistir con firmeza para que los técnicos de los servicios veterinarios se desplacen hasta la zona de estabulación. De lo contrario, ni siquiera dejarían su local. Que alguien me explique cómo pueden llegar al matarife, situado al final del largo corredor de la muerte, las viejas cerdas al límite de sus fuerzas, los carneros y los corderos enfermos que ya no pueden moverse, pero que pese a todo pasan por la cadena y nunca van a parar al sacrificio de urgencia. ¿Dónde están los servicios veterinarios? En sus despachos, todo el tiempo que sea posible.

De todos modos, si se piensa que el Ministerio de Agricultura francés cuenta con poco menos de tres mil agentes repartidos por los doscientos cincuenta y seis mataderos del país, es fácil darse cuenta de que la falta de efectivos en los servicios veterinarios del Estado resulta sencillamente indignante. En teoría, estos agentes tienen dos misiones: asegurar la calidad sanitaria de la carne, inspeccionando las canales y los órganos de los animales que acaban de sacrificarse, y velar por la protección animal. Pero lo cierto es que este segundo aspecto se pasa completamente por alto en los mataderos. Como muestra de ese desequilibrio, basta saber que la formación de los técnicos de los servicios veterinarios, que en total consta de trescientas sesenta horas, solo dedica doce de ellas al bienestar de los

animales y su protección. Además, los servicios veterinarios no están sujetos a la legislación, sino a la reglamentación. Cuando hacen mal su trabajo, no se sitúan fuera de la ley, sino solo fuera de la reglamentación. En el peor de los casos, corren el riesgo de recibir una advertencia o una pequeña multa que será pagada por el Estado, y que no es una medida en exceso disuasoria. Y, además, la propia expresión «bienestar animal», cuando se trata de mataderos, es para mí un sinsentido. Es demasiado contradictoria, demasiado hipócrita. ¿Cómo es posible que el animal esté bien y se deje matar? Se le pueden evitar sufrimientos inútiles, es verdad, pero no darle bienestar alguno.

Tampoco hay que olvidarse de los controles sanitarios. Tal vez pudieran surtir algún efecto... si a los mataderos no se los avisara con una semana de antelación de la visita de dos o tres de los quinientos inspectores de la sanidad pública veterinaria. Mientras el control se lleva a cabo, el ritmo de la cadena desciende al mínimo. Durante estas inspecciones, los operarios pueden al fin trabajar de una manera lógica, en condiciones correctas. Nuestros cuchillos están afilados y bien esterilizados, nuestra ropa está perfectamente limpia, nada es excesivo. Sin embargo, al día siguiente vuelven a surgir los malos hábitos. ¿Por qué no hay nunca controles por sorpresa, al margen de los que se realizan en el momento de la clasificación?

Me enfurece que los comerciales de algunos mayoristas se atrevan a venir a criticar a los empleados a las espaldas porque sus canales han recibido una clasificación R+ (un poco mejor que el promedio) y ellos esperaban una U– (bien) o incluso una U (muy bien). En ocasiones, llegan al punto de molestar al director, el único que tiene acceso al ordenador, para que cambie la clasificación de las canales. Añadir un mero símbolo + puede hacer que el precio de un animal pase a ser de dos mil quinientos euros en lugar de los mil ochocientos que realmente vale.

También lamento comprobar que la carne *halal* no siempre se sacrifica de la manera debida. Para que la carne reciba esa calificación, hay que degollar directamente al animal, sin que el matarife lo aturda antes. Pero ¿cómo degollar a un animal que puede pesar hasta una tonelada y se alarma ante el olor de la muerte sin arriesgarte a que te parta la cabeza? En

principio, debemos introducir a la res en un cilindro de acero inoxidable de paredes móviles, el cajón de sacrificio rotatorio. La cabeza del animal queda fuera del cajón y un brazo metálico mantiene su cuello estirado. Después, se activa un mecanismo y la caja rotatoria se gira: el animal queda acostado de lado, con el cuello bien extendido, ofreciéndoselo al matarife autorizado, que lo degollará con toda seguridad y con el animal completamente consciente. Se deja que la res se vacíe de su sangre hasta que pierde la consciencia, momento en que se abren los paneles del cajón rotatorio. Cuando el animal cae al suelo, se lo cuelga por la pata trasera izquierda, antes de introducirlo en la cadena, donde se lo trata como a todos los demás. El problema es que toda esta operación exige mucho tiempo, lo que altera el ritmo de la cadena. En el matadero hay un solo cajón rotatorio, que a menudo está estropeado. Por nuestra parte, el trabajo tiene que continuar. Los animales están ahí, no podemos esperar al día siguiente para sacrificarlos. Lo que se hace entonces es darles un golpe de matarife, no en la frente, pues dejaría señales, sino en la nuca, donde se encuentra el sistema nervioso del animal, de manera que esté consciente pero incapacitado, que no pueda moverse ni defenderse. El sacrificador interviene cuando la vaca se desploma en el suelo. Pero ¿en ese caso todavía es posible hablar de carne *halal*? He visto a pequeños mayoristas musulmanes deshonestos quitar la letra R («ritual») colocada en las etiquetas de embalaje de la carne *halal*: saben muy bien que el cajón rotatorio no ha funcionado ese día y, por tanto, retiran la certificación del envasado y juegan con la ambigüedad. Pese a todo, venderán su producto a otros musulmanes, que lo consumirán convencidos de que comen carne *halal*.

Prácticamente todas las semanas, en el matadero de Limoges se sacrifican animales de raza limusina procedentes de España. Nacen en Francia, se los engorda en España y luego vuelven al país galo para ser sacrificados. Es decir, primero se los transporta al extranjero cuando tienen dos o tres meses de edad, y después vuelven a su país de origen cuando tienen veinticuatro meses, simplemente para morir en él. Solo pasan un año y medio en

España, y recorren mil quinientos kilómetros en camión para que los consumidores puedan leer en la etiqueta: «Res nacida y sacrificada en Francia». Los mayoristas juegan con las palabras, nunca estamos lejos de la estafa intelectual. El sistema entero carece de toda lógica.

Sinceramente, incluso me cuesta entender que no se produzcan más accidentes sanitarios con la carne. Solo en el matadero, pese a los controles, la higiene no es siempre extraordinaria. Después están las etapas de transporte, transformación y preparación, otras tantas ocasiones de contaminación. Hay días en que las alcantarillas de la casquería están completamente atascadas y trabajamos en piscinas de mierda. Pese a todo, los carros han de entrar para cargar las tripas. Tenemos los cuchillos, que no siempre se esterilizan, debido a la falta de tiempo; los ganchos, cuyo sistema de limpieza automática nunca funciona; la mugre animal, que queda pegada a las paredes durante años. Un día, en la cadena ovina, explotó el codo del tubo que conduce las vísceras hasta la tripería. Los cuatro operarios que estaban más cerca de la explosión y todas las canales situadas alrededor quedaron recubiertos de fragmentos de tripas desparramadas. Los limpiamos como pudimos, siempre a toda prisa, porque los animales no dejaban de llegar.

10

EL DETONANTE

Febrero de 2016. Ya ha caído la noche. Fuera todo está helado. Estoy viendo un canal de noticias sin prestarle mucha atención. Las imágenes desfilan por la pantalla. No escucho realmente los comentarios, es más bien como un ruido de fondo. De alguna manera hay que llenar el silencio... De repente, la palabra «matadero», que rara vez se pronuncia en televisión, me hace levantar la cabeza. El presentador anuncia que en Le Vigan, una población del departamento del Gard, una asociación de defensa de los animales llamada L214 ha robado imágenes de una cadena de sacrificio con la certificación «eco». «Recordamos a nuestros telespectadores que estas imágenes, debido a su extrema dureza, pueden herir su sensibilidad», dice el joven presentador, que no logra reprimir una ligera mueca ante la cámara. Han invitado al plató al portavoz de la asociación, un hombre de unos cuarenta años con aire intelectual y traje oscuro. «En los mataderos, tanto en los que son “eco” como en los que no, no se mata a los animales con respeto y dignidad, sino haciendo que corra la sangre», explica con voz muy tranquila. Las imágenes robadas muestran a vacas resistiéndose en el momento en que el matarife debía aturdirlas, a cerdos aún vivos retorciéndose al extremo de una cuerda y a corderos violentamente lanzados por un operario por encima de una cerca metálica. El reportaje se repite en bucle, lo veo pasar tres o cuatro veces a lo largo de la noche. Cada vez que

lo miro en la pantalla, me asalta un pensamiento: «Si el público se escandaliza por esto, qué diría si yo les enseñara mis fetos...». Introduzco en un buscador de internet este extraño código: L214. En la página de la asociación encuentro enseguida un número de teléfono móvil. Sin darme tiempo para reflexionar, llamo. Descuelga Brigitte Gothière, la otra portavoz de la asociación, cofundadora de L214 con Sébastien Arsac.

—Trabajo en un matadero, no quiero decirle dónde estoy ni quién soy, pero tengo algo que podría interesarles —explico con voz entrecortada, a causa de la tensión que me invade de los pies a la cabeza ante la idea de lo que estoy a punto de hacer.

La mano con la que sostengo el teléfono me tiembla como una hoja. El matadero de Limoges no es poca cosa. Para un simple operario, es un enemigo muy potente. Balbuceo unas palabras antes de colgar:

—Les envío unas fotos. ¡Si les interesan, se lo cuento todo!

Desde hace algunos meses tengo un nuevo teléfono móvil, que me he comprado con los puntos de fidelidad acumulados con mi operador. Con él he grabado ya algunos vídeos, siempre con el miedo en el estómago. Envío al mismo tiempo dos imágenes en las que se ve a dos terneros perfectamente desarrollados, listos para nacer, sobre un lecho de úteros y vísceras en un cubo de la basura del matadero. En menos de un minuto, recibo una llamada de Brigitte Gothière. Doy algunas explicaciones:

—Trabajo en el matadero municipal de Limoges, el más grande de Francia, donde matamos cada día, sin excepción, a vacas en estado de gestación. En ocasiones esperamos a propósito hasta veinte minutos antes de abrir la vaca, para que el ternero que está listo para nacer se ahogue en el líquido amniótico. La madre ha muerto hace ya un rato, pero aún se ve cómo su vientre se remueve. Si abriésemos la bolsa y auxiliáramos al ternero, podría vivir.

Dejo de hablar. Al otro lado del teléfono oigo que a mi interlocutora le falta la respiración:

—¿Eso se hace en Francia?

—Todos los días. Todo el mundo está al corriente, pero mantiene la boca cerrada.

—¿Podría ir a verte con Sébastien, mi compañero?

Evidentemente, acepto. El año anterior ya me había planteado lanzar una alerta por las redes sociales, pero renuncié a esa idea porque el impacto de tal método me parecía demasiado incierto. Esta vez sé que he acertado. Parecen darse todas las condiciones para llegar hasta el final; no hay que dar ni un solo paso atrás. Tengo miedo, faltaría más, las cosas distan de irme bien y ahora me expongo a problemas cuyo alcance ignoro, pero al fin he elegido. Soy el protagonista de mi propia vida.

Al cabo de tres semanas, Brigitte Gothière y Sébastien Arsac alquilan un vehículo en Lyon, la ciudad donde viven con sus dos hijos, y emprenden el viaje a Limoges. Tienen cuarenta y tantos años y el pelo corto. Él lleva un pequeño pendiente en la oreja y habla siempre con serenidad. Ella es menuda, lleva unas gafas de fina montura plateada. Es una pareja muy instruida, que muestra interés y está atenta. Me aseguran que se mantendrá mi anonimato; me doy cuenta de que saben lo que es tratar con los ganaderos y el personal de los mataderos. Sentado en el sofá de mi salón, lo suelto todo. Me oyen vociferar durante un buen rato, con cara seria, sin interrumpirme en ningún momento. Cuando recobro el aliento, Sébastien me pregunta:

—Si te doy unas cámaras, ¿crees que podrás instalarlas en el matadero?

Reflexiono un instante. Habría que colocarlas en el techo, pero es imposible llegar a él sin que nadie me vea.

—No, es demasiado arriesgado. En cambio puedo grabar vídeos, si os interesan.

Brigitte y Sébastien son los primeros veganos a los que conozco. Se toman un tiempo para explicarme su opción y lo que implica. Al marcharse, me dejan una pequeña cámara montada, protegida por una caja de plástico hermética que la vuelve resistente al agua, y dos baterías. Me muestran cómo funciona: cuando se enciende el pilotito rojo, está filmando. Esa misma noche pruebo la cámara en mi salón. Realizo numerosos ensayos, entusiasmado como un crío. No paro de moverme. La cámara puede sostenerse sola, con ayuda de un minúsculo trípode. Como no tengo un puesto fijo en el matadero, solo debo esperar el momento oportuno, cuando

sustituya al operario que lo ocupa habitualmente por estar de vacaciones o de baja laboral. Intento colocar la cámara en mi chaleco, un plumón de tela blanca que llevan todos los operarios del matadero en invierno. Armado con un par de tijeras, hago un pequeño agujero en la parte derecha antes de pegar con celo la cámara a mi pecho. Enseguida me doy cuenta de que no es una solución demasiado buena: equipado de esa forma, me veo obligado a mantenerme en una extraña posición para filmar. Si alguien me ve así, no tengo la menor duda de que empezará a hacerme preguntas. Desesperado, decido guardarme la cámara en el bolsillo.

Algunos días después de la visita de los dos fundadores de L214, muestro el primer vídeo de los fetos a Quentin, mi hijo mayor, de quince años. Es el que grabé con la cámara del móvil y la calidad de las imágenes no es muy buena. Sin embargo, mi hijo reacciona rápidamente, me pide explicaciones. Sus ojos y su boca fruncida expresan un intenso asco.

—Es repugnante, ¿cómo se puede hacer algo así?

Quentin parece confundido. Sin embargo, no ignora la naturaleza de mi trabajo en el matadero de Limoges, del que le he hablado abiertamente.

—Papá, tienes que hacer algo...

Lo rodeo con el brazo y le susurro con un poco de orgullo:

—Estoy en ello, cariño, no te preocupes.

Le hablo entonces de L214, antes de mostrarle la cámara en miniatura. Nos entregamos a nuevos ensayos allí mismo, él me da numerosos consejos muy sensatos. Ese día, me siento cercano a él como pocas veces. ¿Sabe hasta qué punto me resulta valioso su apoyo? En las semanas siguientes muestro esas mismas imágenes a algunos compañeros, simplemente para ver su reacción. Algunos dicen estar conmocionados y cambian rápidamente de conversación; a otros les traen completamente sin cuidado. Desde el momento en que les he comunicado que un día lo denunciaré todo, reconocen que están acostumbrados a ellas. Cuando expongo el proyecto a Sophie, la madre de mis hijos, se muestra un poco escéptica. En España, mi madre me ordena firmemente que me limite a dejar el trabajo, sin montar un escándalo.

Durante varias semanas no me envían a la tripería y, cuando lo hacen, no aparece ningún feto. Debo esperar al verano, período en el que numerosos operarios se marchan de vacaciones y son sustituidos por trabajadores de ETT, para que se presente la ocasión. Por fin, una mañana de julio de 2016, me envían a reemplazar a un colega. Frente a mí tengo una pared, no hay nadie a mi alrededor. Pongo la cámara en la superficie de trabajo de acero inoxidable antes de encenderla. Si viene alguien, puedo volver a metérmela en el bolsillo. En una ocasión, estoy a punto de que me descubra un jefe. Sumido en mis pensamientos, no lo oigo llegar por detrás de mí; tengo el tiempo justo para guardarla en el bolsillo. Aprovecho igualmente los descansos para el almuerzo, durante los cuales los empleados del matadero se dispersan, para seguir filmando. El corazón me late a mil por hora, no estoy seguro de que el encuadre sea bueno, tengo miedo de que me pillen.

A finales de septiembre, Sébastien Arsac vuelve solo a Limoges. Viene desde Montreuil, ahora casi en el extrarradio de París, adonde la asociación acaba de mudarse. Le muestro la veintena de vídeos que he rodado ya.[5] Algunos son muy cortos, tan solo de algunos segundos. Otros, cuando dejo la cámara grabando mientras trabajo, duran varios minutos. Al ver las imágenes, Sébastien pone los ojos como platos. Es la primera vez que le veo perder la calma. Resopla y vocifera: «¡Qué vergüenza! ¡Es abominable!». Examinamos juntos cómo va a desarrollarse toda la operación:

—Ocultaremos tu rostro —me dice Sébastien—, es mejor para ti que quedes en el anonimato.

Ya he tenido tiempo de pensármelo. He tomado una decisión:

—No. No quiero esconderme. O asumo toda la responsabilidad o no sigo adelante. Soy español, para bien y para mal. ¡No soy de los que tiran la piedra y esconden la mano!

Reflexiona un momento, con los ojos perdidos en el panel con fotos familiares plastificadas que he colgado en la pared del salón.

—De acuerdo. Tenemos dos abogados, los pondremos a tu disposición.

Haremos todo lo que sea necesario para ayudarte. Voy a entregar tus imágenes a un equipo de la asociación, que se encargará del montaje.

Sébastien realiza varias llamadas, toma notas en su ordenador, me hace decenas de preguntas cada vez más técnicas. Me dice que a una periodista del diario *Le Monde* le interesa mi historia y que, dentro de varios días, vendrá a mi casa con un fotógrafo para que conceda la primera entrevista de mi vida. ¿*Le Monde*? Me vuelvo hacia Sébastien con los ojos abiertos de par en par. «¿*Le Monde*? ¿Estás seguro?» No cabe ninguna duda: ha llegado la hora de la verdad.

11

¡ADIÓS, LECHÓN, VACA Y TERNERO!

La alarma del móvil suena de modo estridente. Extiendo la mano para apagarla. Son las cinco de la mañana. Estoy despierto desde hace varios minutos. No enciendo la luz enseguida. En la penumbra de mi dormitorio, entre las sábanas azules con imágenes de superhéroes escogidas por mis hijos, sonrío. En la pantalla de mi móvil, una fecha: 31 de octubre de 2016. Me pongo a toda prisa unos vaqueros con un cinturón de hebilla metálica y un jersey de cuello alto al que le sale un poco de pelusa. Me ducharé cuando vuelva del trabajo. Vuelvo a sonreír en la cocina forzándome a comer una tostada con mermelada; sonrío a lo largo del camino que me conduce al trabajo, en el viejo Mégane gris que me ha cedido mi madre porque ella se ha cambiado de coche. Mi sonrisa se torna aún más amplia en el aparcamiento helado, cubierto aún por la noche, y en los vestuarios, donde me quito la ropa para ponerme el uniforme de trabajo. Saludo a mis colegas de un modo caluroso, multiplico las bromas: «¡Vaya, estás en forma!», observan varios de ellos, alegres. Si supieran... Mi cuerpo, alto y delgado, está tenso por el miedo, pero mi cerebro está exultante. Estoy en un estado tan febril que debo probar dos veces antes de ponerme correctamente el delantal. Aún no son las seis de la mañana cuando ocupo

mi puesto en la cadena bovina, en el desengrasado y la limpieza de las piernas. Es uno de los últimos puestos, justo antes del pesaje, en el extremo de la zona de los sacrificios, cerca de los frigoríficos. Los servicios veterinarios están a mi derecha. Delante de mí, subidos a una pasarela, dos operarios trabajan en el desengrasado interior de las canales, mientras un tercero se ocupa del cuello del animal. Sin dejar de manejar el cuchillo, observo deambular a mis jefes. Ladran a este, chillan a aquel, se pasean a lo largo de la cadena con la barbilla bien alta, orgullosos como gallos de corral. Me las arreglo lo mejor que puedo para no parecer un completo zumbado, pero debo reprimir varias risas solitarias difícilmente controlables. En realidad soy un manojo de nervios, estoy completamente agotado. Repito para mis adentros, una y otra vez, como una letanía: «No tenéis la menor idea de lo que os espera».

Esa mañana el casco me pica, los protectores auditivos me molestan. Sin embargo, me los han hecho a medida, varios días después de haber firmado el contrato indefinido, unos representantes de una empresa parisina desplazados especialmente al matadero de Limoges para modelar a la cera el molde de nuestras orejas. A las ocho me sustituye un colega, mientras voy a tomar el desayuno en la sala de descanso. Suelo comer a solas en un rincón, con el periódico local como única distracción. Hoy, sin embargo, bromeo y grito. «Vais a ver la que se va a montar aquí dentro de poco», repito. Mis colegas se burlan, pero nadie presta realmente atención a lo que digo. Es lógico: no hay día que en la sala de descanso alguien no grite que un día va a hacer que todo salte por los aires, o va a romperle la cara a este o aquel jefe. Finalmente, llamó al médico para intentar verlo esa misma tarde, vacío una taza de café, picoteo varias magdalenas y vuelvo a la cadena. La verdad es que no sé lo que me hago. Estoy desconcentrado, nervioso, pienso sin cesar en el vídeo y en la primera entrevista de mi vida, concedida quince días antes a la periodista Audrey Garric, del diario *Le Monde*.[6] Siempre tiene la exclusiva de las acciones de L214; Sébastien y Brigitte confían en ella. La enviada especial es una hermosa joven de treinta y tantos años, con el pelo claro y ondulado. La entrevista se desarrolla en el

salón de mi pequeño apartamento y dura toda la mañana. Veo a su fotógrafo, llegado expresamente de Angulema, empujando mis muebles para instalar sus paraguas para la iluminación. Me hacen pensar en los que se utilizaron para la foto de clase cuando era pequeño. Debo forzarme para mantener el ritmo.

Es lunes, el día más importante de la semana en el matadero de Limoges. Mañana es 1 de noviembre, festivo. Habrá que compensar esa circunstancia: va a ser una semana dura. Por la cadena bovina desfilarán entre trescientos cincuenta y cuatrocientos bovinos antes del fin de la jornada. El tiempo transcurre lentamente. A las cinco de la tarde, extenuado, me dirijo finalmente a las duchas. Me duele mucho el hombro izquierdo, tengo los dedos rígidos y doloridos. Deposito mis botas de plástico, mi delantal y mi cuchillero en sus lugares respectivos, limpio mi casco y me dirijo al aparcamiento. La mayoría de mis colegas, los que ocupan los puestos al principio de la cadena, se han marchado ya. El aparcamiento está oscuro y frío. Me siento detrás del volante y pongo un CD de rumba española que he oído miles de veces. Vuelvo la mirada un instante al edificio de chapa gris, antes de que desaparezca en el retrovisor, después de tomar una curva. «Ha sido el último día en todo ese berenjenal.» Sin darme cuenta, he pensado en voz alta. Ese día, me prometo a mí mismo no volver a poner los pies en la cadena de un matadero. Ni en Limoges ni en ninguna otra parte.

Al llegar a mi casa, me tumbo en el sofá cama del salón. Enciendo la televisión con un gesto maquinal, sueño despierto un rato. Enseguida llega la hora de acudir al médico, cuya consulta está a trescientos metros de mi casa. El médico se ha instalado en la planta baja de una antigua casa renovada que ha conservado sus hermosas escaleras de madera. Es un hombre de unos cuarenta y tantos años, pequeño y barrigudo, muy sonriente. Me paso cerca de una hora hojeando revistas en la sala de espera, antes de que por fin me llame. Me siento en un sillón, frente a la gran mesa

de madera maciza que ocupa el centro de la habitación, tomo aire y me lanzo:

—Doctor, es absolutamente necesario que me dé la baja laboral, porque dentro de dos días todos los periódicos van a hablar del matadero de Limoges. He hecho grabaciones, he denunciado lo que pasa allí. ¡Si no me da la baja, voy a acabar muy mal!

Le explico todo, sin sentirme juzgado ni por un instante. Frente a mí, el médico se muestra impasible. No parece especialmente sorprendido; conoce bien mi situación.

—Eres un hombre, asume tus responsabilidades —comenta solamente —. ¿Sigues con dolores de hombro? Quítate la camiseta, voy a mirarte.

Le obedezco, mientras rodea su escritorio y se acerca a mí. Masajea largamente la zona dolorida. Con la punta de los dedos detecta dos bultos de grasa, en el trapecio izquierdo y en las cervicales. Tengo el cuello y la espalda molidos. El médico me prescribe antiinflamatorios y diez sesiones de quinesiología.

También me da un mes de baja por enfermedad.

—Buena suerte, Mauricio. Creo que tienes razón, hay cosas que son inaceptables. Aquí me tienes para todo lo que necesites.

Cierro suavemente la puerta de su consulta tras de mí. Este hombre siempre me ha apoyado y me ha guiado; le debo mucho y nunca lo olvidaré. Desde hace años, tengo su número de teléfono personal, al igual que él tiene el mío. Es alguien profundamente humano, que ha visto crecer a mis dos hijos. Me habría gustado rendirle un mayor homenaje, pero no le gustaría que citara su nombre. Es un hombre discreto. Siento por él un respeto inmenso.

El miércoles, alrededor del mediodía, espero a Sébastien Arsac en el andén de la estación de Limoges. Llega de París: en lugar de enviármelo por internet, ha venido a enseñarme en persona el vídeo creado a partir de mis imágenes que va a difundir dentro de poco en la página de la asociación. Está previsto que se publique al día siguiente, el jueves 3 de noviembre de

2016. El cofundador de L214 también me explica que desea estar conmigo para comprobar que resisto el golpe y ayudarme a organizar los primeros encuentros con periodistas. Estoy tan impaciente por ver el resultado que no puedo resistirme a llegar a mi piso. Nos dejamos caer en las banquetas de escay rojo del bar de la estación y pedimos dos cafés. Sébastien saca de su mochila un ordenador portátil y lo enciende. El vídeo dura poco más de seis minutos. Empieza con la imagen de un operario con la cara pixelada que recibe la panza de una res. Reconozco el matadero de Limoges, pero... ¡no son mis imágenes! Me vuelvo hacia Sébastien, desconcertado. Está inmóvil ante el vídeo, pero esboza una leve sonrisa con los labios. Ahora la película muestra a un operario en contrapicado, que ordena las vísceras en una superficie de trabajo de acero inoxidable. Algunas notas de música muy suaves marcan el final de cada segmento. Por último, reconozco mis imágenes. Solo se ven mis antebrazos, cubiertos con guantes de color azul y verde. Vemos el guante de malla que me protege el brazo izquierdo hasta el codo. El mango anaranjado de un cuchillo destaca en mi mano derecha. Recibo una primera bolsa que abro por el medio, con un corte limpio y preciso, para extraer un pequeño feto de ternero, con las pezuñas de color amarillo chillón. Flota por un momento en el líquido amniótico, mientras su pequeña lengua rosa lame la mesa de metal. Lo empujo ante mí por la rampa y desciende rápidamente hasta la bandeja de desechos no reciclables destinados a la incineración. Las vísceras se deslizan sobre la superficie de trabajo, rodeadas de grasa amarilla y de venas azuladas que se recortan sobre superficies rosadas. El segundo ternero es enorme, está completamente formado. Va a parar a la basura, junto al primero. Las imágenes siguen desfilando, extrañas e irreales. Un golpe de cuchillo en un sentido, un segundo en el inverso. Terneros mortinatos, de todos los tamaños, uno detrás de otro. Sus pelajes castaños ya velludos. Su sangre, que se mezcla con la de sus madres. Corto los cordones umbilicales en la cadena mientras decenas de panzas van pasando por las manos de otro operario, filmado en un gran plano general. El vídeo termina. Me quedo pasmado. ¡Así que hay otro topo en el matadero de Limoges y ha logrado colocar cámaras en el techo, por encima de la cadena, a ocho metros de altura! Me gustaría saber quién es, pero Sébastien se niega en redondo a

decírmelo. El operario desea quedar en un completo anonimato; de hecho, contactó con L214 mediante un móvil desechable. Con las imágenes ha enviado consignas categóricas: «No se pongan en contacto conmigo bajo ningún concepto, no nos conocemos de nada, quiero conservar mi trabajo». Otro vídeo de la asociación, grabado entre agosto y septiembre en el matadero de Limoges, pone igualmente en evidencia distintos casos de maltrato animal. Reses que se niegan a avanzar reciben descargas eléctricas en los ojos. Vacas, cerdos y cabras recobran la consciencia en el momento de ser desangrados. En la mesa de formica que hay ante nosotros, los cafés se han enfriado. Ninguno de los dos los hemos tocado. Cuando Sébastien se marcha para volver a su hotel, donde lo espera una montaña de trabajo, yo regreso a mi casa y me desplomó en el sofá, privado de toda energía. Intento escuchar música, ver un poco la televisión, pero estoy tan sobreexcitado que no logro concentrarme en nada. Me duermo muy tarde, hacia las dos o las tres de la madrugada, con este extraño pensamiento: después de pasarme años retrocediendo, por fin voy a dar un paso adelante.

Aún no son las ocho de la mañana cuando me despierta una llamada telefónica. Es Sébastien, que me pide que esté preparado: en breve se presentará en mi casa junto a un periodista. Me meto rápidamente en la ducha para acabar de despertarme y ofrecer un aspecto presentable. En cuanto salgo, llaman a la puerta: tras ella encuentro a un Sébastien impetuoso, escoltado no por uno, sino por cuatro periodistas de la prensa local que invaden mi saloncito. Durante toda la mañana y parte de la tarde, les muestro las fotos hechas con mi móvil, respondo a todas sus preguntas, explico diez veces seguidas la misma cosa con distintas palabras, si es necesario. Sobreexcitado, furibundo, me desgañito, fulminante la mirada. Estoy extenuado, me falta poco para venirme abajo. Esa misma tarde, redacto una nota dirigida a los profesores de mi hijo Quentin, para avisarles de que mañana faltará a clase, y ponemos rumbo a París con Sébastien, que ha alquilado un Peugeot nuevo con GPS y asientos de cuero para que vayamos todos juntos. Quentin y yo nos alojamos en un hotelito de Montreuil, ciudad en la que ahora viven los dos cofundadores de la

asociación. El cuarto de baño es tan pequeño que, al verlo, nos echamos a reír como locos, sin poder parar: el inodoro, la ducha y el lavabo ocupan un metro cuadrado de superficie; jamás he visto una cosa así. Cuando uno de los dos logra tranquilizarse, el otro revienta y se desternilla con tal fuerza que nos duelen las costillas. Hacía mucho tiempo que no me reía de esa forma...

Durante tres días, Quentin y yo recorremos París de una punta a otra. Mi hijo mayor y yo, juntos. Conservo un recuerdo de intensa alegría, después de largos años siniestros. El viernes a mediodía, la reportera Daphné Bürki me invita a participar en directo en la emisión del magacín *La Nouvelle Édition* en el canal de televisión C8. El plató iluminado, las bambalinas, las cámaras. ¡La maquilladora del famoso presentador Cyril Hanouna me maquilla a mí! «Salúdelo de mi parte», le digo en broma. Quentin me graba, hace centenares de fotos. Fanfarroneo un poco y evito pensar que estoy a punto de hablar en directo ante varias decenas de miles de franceses, como mínimo. Desde los camerinos oigo la voz de la presentadora del espacio, Daphné Bürki: «Señoras y señores, si están a punto de comer, les aconsejo que dejen el tenedor en la mesa y no ingieran nada... Nuestro invitado de hoy ha trabajado durante siete años en el matadero de Limoges. ¡Recibamos a Mauricio García Pereira!». Vienen a buscarme; trago saliva y avanzo algunos pasos hasta llegar al plató, con las piernas rígidas. En menos de diez minutos intento relatar toda mi historia, lo que he visto y entendido de ese sistema en el que he participado a mi pesar durante casi siete años. El público aplaude. Incluso oigo algunas reacciones de asco, que resuenan extrañamente en mis oídos. Otro invitado tiene la particularidad de haber asistido a todas las giras del cantante Michael Jackson. Se lanza a un número de *beat box* en directo; resulta en verdad curioso. Cada vez que mi mirada se cruza con la de mi hijo, leo en ella un orgullo inmenso. Una vez terminada la emisión, regresamos a Montreuil, al piso de Brigitte y Sébastien, donde una radio sudamericana me entrevista en español. Por la tarde vamos a visitar el «espacio vegano», un mercado de productores veganos que se ha instalado cerca del Louvre, en París. En una librería

especializada en historietas *manga* compro una taza para mi hijo Quentin, que celebra su cumpleaños el día siguiente, y otra para Gregory, que se ha quedado en Limoges con su madre. Vamos a La Géode, una sala de proyección con sistema IMAX que descubrimos durante un paseo con los dos cofundadores de L214 y sus hijos, una chica de casi dieciocho años y un chico de la edad de Quentin. El domingo por la tarde volvemos juntos a Limoges en tren. ¡De repente parece que la vida se asemeja por fin a lo que debería ser!

12

BAJO EL FUEGO DE LOS MEDIOS

Por parte del matadero, silencio absoluto: nadie se pone en contacto conmigo. En un reportaje emitido por televisión, el director anuncia solamente que corro el riesgo de ser llamado ante un comité disciplinario. «Las imágenes de vacas gestantes que he visto no revelan ninguna irregularidad, al contrario que introducir una cámara en un lugar en el que la captación de imágenes está sometida a autorización», repite incansablemente ante los periodistas. Durante una conferencia de prensa, añade lo siguiente: «En Limoges no ocurre nada que no se pueda ver en otros mataderos de Francia. Prestamos un servicio: sacrificamos los animales que nos traen nuestros clientes, sin hacer más preguntas. Mi tarea consiste en respetar la reglamentación, no en tener escrúpulos. [...] Mauricio no está completamente equivocado, aunque tampoco tiene enteramente razón. Nos limitamos a cumplir la reglamentación. Si las reglas del juego cambian, lo aceptaremos».

Al primer teniente de alcalde de Limoges, un joven de treinta y tantos años, se le ocurre añadir que «lo que se ve en los vídeos sucede igualmente en todas partes: el cien por cien de los animales que entran en el matadero muere». Casi toda la clase política de Limoges me critica, en un impulso

unánime destinado a evitar a la capital de las especialidades cárnicas cualquier clase de publicidad negativa. Mediante un comunicado enviado en nombre de los concejales socialistas, la alcaldía llega a recibir el apoyo de los concejales de la oposición. Solo la concejala ecologista, Marie-Anne Robert-Kerbrat, exige al alcalde que las prácticas que ha descubierto gracias a mi vídeo cesen de inmediato y le implora que se abstenga de hacerme pagar mis revelaciones. Me siento aliviado cuando Jean-Paul Denanot, diputado europeo y presidente del Consejo Regional del Lemosín, anuncia que ha informado a la Comisión Europea sobre el sacrificio de las vacas gestantes, que describe como una «práctica legal, pero difícilmente admisible desde el punto de vista de la ética y del bienestar animal».

Dejo pasar varias semanas antes de llamar a algunos colegas para informarme.

—Has hecho bien; desde que has hablado, los jefes están bastante más tranquilos, las cosas van algo mejor en el matadero —me asegura uno de ellos.

Otros, la mayoría, se niegan a hablarme. Siento lástima. Les da miedo tener problemas, se sienten traicionados. En parte los comprendo. Se dice que la mayoría de los veteranos me guarda rencor, que he ensuciado el oficio. Corre el rumor, sin duda lanzado por los jefes, de que he cobrado cuarenta mil euros por proporcionar mis imágenes a L214, lo que es manifiestamente falso. El miedo a que los despidan hace que algunos compañeros no quieran correr el riesgo de que nos vean juntos.

Entre noviembre y mediados de diciembre me renuevan la baja laboral en tres ocasiones. El motivo: problemas psicológicos. Estos problemas son muy reales, pero hay algo más: tengo miedo de volver al trabajo y llevarme una cuchillada. Me presento dos veces en la garita de la entrada para depositar en ella los papeles, sin cruzarme con nadie. La primera vez, solamente me encuentro con algunas miradas hoscas lanzadas desde lejos. La segunda, me acompaña un equipo de televisión para el programa *Envoyé Spécial* de France 2. Los periodistas me escoltan hasta el matadero, antes de esconderse en el coche. Cruzo el aparcamiento a pie hasta la entrada, con

una cámara oculta en el torso. El equipo de televisión me ha pedido que intente entrevistarme con el director. Trato de hablar con él, pero se niega:

—Mientras esté usted de baja laboral, no estoy autorizado a verlo —me responde el jefe del matadero de Limoges con un tono monocorde.

Me marcho. La secuencia nunca se emitirá por televisión.

Dos semanas después de la publicación del vídeo, la asociación L-PEA (Lumière sur les Pratiques d'Élevage et d'Abattage, «Luz sobre las Prácticas de Crianza y Sacrificio»), que milita especialmente contra la instalación de un centro de engorde en el departamento de Creuse, lanza un llamamiento para manifestarse ante la alcaldía de Limoges. El CLAMA (Collectif Limousin d'Action Militante pour les Animaux, «Colectivo Lemosín de Acción Militante a Favor de los Animales») y L214 le siguen los pasos; de hecho, una parte del equipo de la asociación incluso se reúne en la ciudad roja a bordo de una camioneta. Por supuesto, sus dos cofundadores, Brigitte Gothière y Sébastien Arsac, están presentes. La manifestación concluye con un gran discurso en el que hablo durante varios minutos, mientras la muchedumbre me aclama. Con nosotros marchan aquel día más de trescientas personas. Es un número enorme para esta clase de actos.

—Estoy impresionado: ¡el año pasado no habríamos pasado de diez personas! —exclama Sébastien Arsac, entusiasmado.

Pedimos una nueva ley contra el sacrificio de las vacas gestantes y más respeto con los animales, desde su nacimiento hasta su muerte. Los militantes de L214 llegan a reclamar directamente el cierre de los mataderos. Por mi parte, dudo que eso sea posible. En el fondo, incluso me pregunto si es verdaderamente deseable. Sin embargo, de lo que sí estoy convencido es de que se puede mejorar la suerte de los animales y ofrecerles una muerte digna.

Poco tiempo después, vuelvo a ver a mi médico de cabecera. Pese al apoyo de L214, de mis hijos y de numerosos militantes, sé que algo no funciona.

Me siento muy débil, a punto de derrumbarme. En los vídeos resulta particularmente evidente: tengo la cara completamente demacrada, los ojos desorbitados, no soy capaz de controlar mis gestos. Las pesadillas no cesan, únicamente logro dormir dos o tres horas seguidas. Para poder pegar ojo, consumo cantidades astronómicas de alcohol. El médico me aconseja que acuda a un psicólogo. Me da los nombres de varios especialistas. La primera de la lista es una mujer que me dice que, desgraciadamente, no puede recibirme hasta dentro de dos meses largos.

—¡Dentro de dos meses será demasiado tarde! —exclamo con un tono algo teatral.

Le explico rápidamente mi situación. Me llama al cabo de dos días: uno de sus pacientes acaba de anular una cita. Dispone de una hora entera libre y dice que está dispuesta a recibirme. Tiene la consulta en la zona industrial norte, en el extremo opuesto al matadero. El edificio es nuevo, está flanqueado por un gran aparcamiento y por locales comerciales repartidos a lo largo de un corredor. Detrás se entrevé un bosque.

La psicóloga me recibe en un confortable sofá dispuesto sobre una moqueta azul. Nos presentamos. Esta mujer con moño ha ejercido durante dos décadas como médico de trabajo, antes de decidirse a reanudar sus estudios de psicología a los cuarenta y cinco años de edad. Me explica que normalmente su clientela está compuesta por ejecutivos, abogados, ingenieros y políticos. Me hace preguntas, me pide que le explique las imágenes que me atosigan y me hacen sufrir. Le describo dos.

En la primera estoy en la tripería. En la cinta transportadora aparece una bolsa gigantesca que corto con ayuda de mi cuchillo. El líquido amniótico, caliente y pegajoso, se derrama sobre mis antebrazos. De él sale un ternero a punto de nacer, enteramente formado, con su pequeña lengua rosa fuera. Cualquiera que sea el tamaño del feto, siempre tienen la lengua fuera. A la fuerza, yo veía ahí la señal de que tenía que hacer algo por ellos. Los terneros caen en la bandeja de desechos con un ruido sordo, sus ágiles miembros se agitan como si estuvieran vivos. Se me escapan dos lágrimas que ruedan por mis mejillas. Tras escucharme atentamente, la psicóloga me pide que le relate otra imagen dolorosa.

Le cuento cómo me trata Roger, el responsable de la cadena bovina.

Aparece en casi todos mis sueños, me basta con cerrar los ojos un instante para ver su cara enrojecida y amenazadora, como si lo tuviera delante de mí. En el matadero se esfuerzan cada día en hacerte entender que no eres nada. Te desprecian, te insultan, te acosan. Cuando haces bien tu trabajo, no te felicitan; al menor error que cometes, todo el mundo se ensaña contigo. Cuando quitas la grasa del cuello y haces sin querer una pequeña incisión en la carne, te increpan: «Pero ¿qué te crees, hostia puta? ¡Fíjate en lo que haces, joder!». Imito los gestos, las expresiones. La psicóloga me invita a hacer un ejercicio: me pide que me siente lo más recto posible y coloca su mano a medio metro de mi cara. Los dedos índice y corazón forman una especie de V, el resto los tiene doblados. Me pide que me concentre en la imagen de los terneros que van a parar a la basura siguiendo sus dos dedos con los ojos, sin mover la cabeza. Entonces ocurre algo: rompo en sollozos como nunca lo había hecho desde la muerte de mi padre. Lloro durante un buen cuarto de hora, mientras sus dedos van y vienen. Mientras me ofrece un vaso de agua y un pañuelo, la psicóloga emite un diagnóstico: trastorno por estrés postraumático. Compara mi caso con el de un accidente de coche en el que el conductor sale milagrosamente indemne pero con un fuerte *shock*.

—Es prácticamente lo mismo, con la diferencia de que, en su caso, lo que le hace sufrir no es una sola imagen, sino centenares que se han ido acumulando a lo largo de los años... Cada vez que piensa en ello, se derrumba. Hay que aprender a gestionar esas imágenes. Permanecerán en un rincón de su cabeza y nunca desaparecerán del todo, pero hay que aprender a vivir con ellas, poder evocarlas sin llorar.

La sesión termina con un guiño. La psicóloga me explica que conoce a varios empleados de la alcaldía de Limoges y a directivos del matadero.

—Psicológicamente, usted no está preparado para volver allí —afirma —. No sabe gestionar sus emociones, lo van a machacar...

Anunciándome que me ofrece vernos regularmente a esa hora, porque mi caso le interesa, garabatea algo en un trozo de papel: el número de una abogada de Brive, amiga suya, que podrá aconsejarme.

Vuelvo a verla una semana más tarde. Hacemos el mismo ejercicio, el de los dedos en V, y de nuevo me hundo a mitad de la sesión. Espera

tranquilamente a que se sequen mis lágrimas. De vuelta a casa, me siento un poco más tranquilo. Después de esas dos sesiones, incluso pienso que estoy curado. El tiempo me demostrará lo contrario: sin duda debería haber asistido a más sesiones. Pero la psicóloga estaba muy ocupada y yo también, así que intenté convencerme de que todo iba bien. La llamé de vez en cuando para hablar con ella, pero no volví a verla.

En aquella época yo iba dos veces por semana al quinesiólogo, un hombre de cuarenta y tantos años, para mi problema en el hombro. Con él también hablo mucho. Tiene la amabilidad del médico de cabecera y la comprensión de la abogada de Brive. Mis imágenes tienen millones de visitas, son compartidas por defensores de la causa animal del mundo entero. Recibo centenares de mensajes que me llegan por correo, por teléfono o a través de las redes sociales. Cada día trae su lote de sorpresas: una carta de apoyo o algunas palabras de chavales pequeños que me hacen llorar. Hay niños que me dicen que me he convertido en su ídolo. Para mí, que desde hace años vivo como un lobo solitario, todo esto tiene un valor infinito.

Algunas semanas después de la publicación del vídeo, un joven se pone en contacto conmigo a través de internet. Apenas tiene treinta años y lleva ya diez trabajando en un pequeño matadero de provincias. Conforme se suceden nuestros mensajes, me relata su historia. Lo han asignado a la zona de sacrificio durante más de seis años y a la casquería otros tres. «Y el resto del tiempo he estado de baja laboral», precisa enseguida.

—Me gustaría dejarlo, no puedo más. Pero tengo créditos que pagar, una familia que mantener, estoy atrapado... Es un oficio inhumano y traumático, ni siquiera logro mirarme en el espejo. A mí me gusta el trabajo bien hecho; cuando veo a todos esos animales desangrarse semiinconscientes, a los cerdos que vuelven a levantarse, me vuelvo loco...

Por medio de textos con una ortografía deficiente, este joven padre de familia me habla de su cuerpo arruinado, del médico que se niega a firmarle las bajas por enfermedad, de las pequeñas y las grandes humillaciones cotidianas.

—Ya no tengo fuerzas para volver... Levantarse cada mañana para sacrificar animales inocentes, forzarlos a entrar en una trampa con un aguijón... ya no me quedan fuerzas para eso. Mi mujer está por los suelos, quiere que lo deje. A veces se echa a llorar y a mí me duele en el alma. Pero, de momento, no tengo elección.

La mayoría de los mensajes de apoyo que recibo proceden de jóvenes que adoran a los animales, pero no tienen la menor idea de cómo funciona un matadero. Con este operario, nos comprendemos instintivamente: sabemos que realmente hablamos de la misma cosa. Si llora, conozco el peso de sus lágrimas. Compartimos los mismos sentimientos, los mismos resentimientos.

Nos vemos en dos ocasiones. La primera, en presencia de Sébastien Arsac, que viaja en tren para escuchar su testimonio. Sentados en la terraza de una cafetería, vemos llegar a un joven moreno, más bien callado, de altura y corpulencia medias. Lleva gafas de cristales rectangulares sin montura, que agrandan una mirada muy tierna. Se desahoga durante casi dos horas: el acoso, las malas prácticas, el seguro médico que se obstina en no admitir el origen de sus males como profesional aun cuando algunos días los brazos no responden al cerebro y permanecen desesperadamente inertes... Sébastien y yo no perdemos palabra, cautivados por su historia. Sin embargo, el joven se niega categóricamente a hacerla pública:

—Vengo de una ciudad muy pequeña, todo el mundo conoce a mi familia. Tengo miedo de las consecuencias —se excusa.

Seguimos enviándonos numerosos mensajes. En marzo de 2017 incluso se desplaza hasta Limoges para la proyección de un documental de Vincent Gaullier y Raphaël Girardot titulado *Saigneurs* («Sangradores»), que da la palabra a los operarios de los mataderos. Me pidieron que interviniera después de la película. Mientras yo respondo a las preguntas del público, él se queda en la sombra, siempre aparte.

Hasta el mes de diciembre, mi teléfono suena sin descanso. Me hacen montones de entrevistas en la radio y la televisión, encadeno los encuentros con asociaciones, me invitan a brindar testimonio en el marco de varias conferencias. Para un operario como yo, esta mediatización es particularmente impresionante. Pasar de la noche a la mañana a estar bajo el

fuego mediático, cuando eres un padre de familia aislado, separado de la madre de tus hijos, solo desde hace tanto tiempo... Como mínimo estoy orgulloso de haber vivido esa experiencia, después de todos esos años desperdiciados en el matadero. No han hecho de mí un mártir, desde luego, pero ya he tenido suficiente. Cuando eres joven, sueñas con llegar a ser famoso, con tener tu momento de gloria: ¡no esperaba que el mío llegara de esta forma! Para alguien que procede, como yo, de una familia humilde del campo español, en la que no faltaba de nada pero siempre se vivía con austeridad, el cambio es como poco bastante radical. Sin embargo, si tuviera que volver a hacer las cosas, las haría exactamente del mismo modo.

Durante estos últimos años había dejado de ser yo. En el matadero no soportaba nada: la menor reflexión, la menor mirada de reojo bastaban para que perdiera el control. Es verdad que tengo un carácter explosivo, pero, a fuerza de frustraciones y desgaste, el trabajo en la cadena me había hecho mucho daño. No soportaba más ver tratar a gritos a tipos de cincuenta o sesenta años, como si fueran niños, cuando habían dado la mitad de su vida al matadero. Jamás podrán llegar a ser jefes: durante varias decenas de años no han hecho más que estancarse hasta perder toda esperanza. Si he hecho lo que he hecho ha sido también por ellos, aunque no todos lo entiendan. En el matadero solo respeto a mis antiguos colegas, los que hacen el trabajo sucio para los otros. En el fondo, no deseo mal a nadie: lo que me gustaría denunciar es el sistema industrial en sí, el hecho de ganar dinero cueste lo que cueste, aunque haya que destrozar a los animales y a los hombres que alimentan este sistema. Cuando el alcalde de Limoges se desplaza hasta el matadero para felicitarnos y pagarnos el aperitivo, a principios de cada año, es sobre todo para darnos la enhorabuena por haber matado a un número sin precedentes de animales y animarnos a seguir así.

La mañana del 19 de diciembre de 2016, día en el que teóricamente debo reincorporarme a mi puesto en la cadena, me presento directamente ante el médico de trabajo. El facultativo designado por el matadero termina su consulta y me recibe calurosamente.

—¿Qué tal, Mauricio?

—No muy bien, doctor. Ya no aguantaba más en el matadero, estaba muy deprimido. Llevaba mucho tiempo pensando en denunciar el problema de las vacas gestantes, pero hasta ese momento no sabía cómo hacerlo.

—Y ahora, ¿cómo se hacen las cosas? —me pregunta.

—No lo sé. Lo que sé es que no quiero volver jamás a un matadero, ni en Limoges ni en ninguna otra parte. Tendrían que encadenarme. Parece que la dirección no quiere despedirme, para no tener que pagarme una indemnización. Pero, si dimito, no tengo con qué vivir.

—¿Por qué no has venido a verme antes? —dice con un suspiro.

—Porque tenía la impresión de que no podía hablar con nadie...

Me firma una baja por enfermedad de dos semanas. Quince días más tarde, me declara «no apto para todos los puestos del matadero de manera definitiva» a partir del 2 de enero de 2017. Ese mismo día, me presento de nuevo en la recepción del matadero con el certificado en la mano. Quiero entregárselo al director personalmente; el guardia intenta impedirme subir a su despacho, pero yo me abro paso. Cuando llego, me esperan tres o cuatro personas, avisadas por teléfono, que rodean al director. Con el papel bajo el brazo, vocifero:

—¡Buenos días, señor director! ¿Sabe usted qué es esto? El certificado de que no soy apto para desempeñar ningún puesto en el matadero. ¡A partir de ahora tiene un mes para darme noticias suyas!

Me acerco hasta poder meter la hoja entre sus brazos cruzados. Algunas semanas más tarde recibo una carta certificada. Se ha fijado una cita en las oficinas del matadero: como se me ha declarado definitivamente no apto para todos los puestos, se me informa de mi despido. Aprovecho para pedir disculpas al director por mi comportamiento excesivo y provocador cuando le entregué el certificado:

—No tengo nada personal contra usted —le digo.

—Ningún problema. Lo entiendo, señor García. Imagino que en ese momento estaba usted bajo presión. Yo sabía que usted quería dejar el trabajo desde hacía tiempo y habría preferido que viniera a hablar conmigo. Aunque si un día nos cruzamos, podemos tomarnos un café sin problemas:

tampoco yo tengo nada personal en su contra.

—Muy bien, ¡pero no en el matadero! —bromeo.

Al cabo de unos días, recibo el finiquito. Nunca volví a cruzarme con el director.

13

UN TORITO EN LA ESPALDA

Algunos días después de la publicación del vídeo, la asociación L214 decide iniciar una colecta en internet con el título «Gracias, Mauricio». He hablado de mi situación con Brigitte Gothière y Sébastien Arsac: saben que no nado en la abundancia... La solidaridad de la que soy objeto me alucina, desborda todas mis expectativas: ¡a lo largo de unas pocas semanas, la colecta asciende a trece mil euros! Contribuyen cerca de seiscientos donantes. Por medio de L214, recibo igualmente varios cheques de militantes de la causa animalista. Pequeñas sumas en efectivo, en sobres blancos, acompañadas por palabras de agradecimiento que me hacen llorar de alegría. Hoy puedo decirlo: este doble apoyo, económico y moral, me salvó la vida. El dinero recaudado, que me entregan en dos veces, me permite pagar los tres meses de alquiler que debo, liquidar el impuesto sobre la vivienda, saldar pequeñas deudas. Por último, me compro una estufa de gas, una lavadora, un frigorífico, una tostadora y una cafetera, todos los electrodomésticos que no he podido tener hasta ahora. Ahora puedo ayudar a Sophie, mi antigua compañera, que se ha mostrado siempre comprensiva cuando no he tenido con qué pagarle la pensión alimenticia de nuestros hijos.

Siempre acompañado por Quentin, nuestro hijo mayor, vuelvo a París algunas semanas antes de Navidad. Esta vez nos alojamos cerca de la estación de Austerlitz, junto al Jardin des Plantes. La ciudad está engalanada para las fiestas. Zigzagueamos entre guirnaldas y abetos de plástico. Las farolas se han puesto sus trajes de lucecitas, es magnífico. En un bar del barrio de Le Marais reconozco al humorista Éric Judor, del dúo cómico Éric y Ramzy. Cuando sale del baño y pasa por delante de la mesita que ocupo con mi hijo, me armo de valor y lo abordo. Se presta de buena gana a una sesión de *selfies*. Mi hijo se pone todo rojo, como aturdido por la felicidad, mientras el actor me felicita por mi coraje.

Esa misma noche, soy el invitado de honor de una conferencia-debate dedicada a los alertadores de los mataderos, organizada en la Maison de l'Europe por el partido Europe Écologie-Les Verts (EELV). Me acompañan en el estrado la cofundadora de L214, Brigitte Gothière, así como el eurodiputado ecologista Pascal Durand y la diputada del EELV Laurence Abeille, miembros de la Comisión de Investigación sobre las Condiciones de Sacrificio de Animales Productores de Carne, creada por la Asamblea Nacional francesa. La cincuentena de personas que compone el público me felicita y me aclama después de oír mi testimonio. Allí conozco a una periodista vegetariana, realizadora de documentales sobre animales. Se llama Olivia Mokiejewski. Al día siguiente se reúne con nosotros en el hotel para el desayuno. Está sumida en la redacción de su primer libro, *Le Peuple des abattoirs* («La gente de los mataderos»),[7] para el que ha trabajado durante varios días a cara descubierta en la cadena bovina de un matadero francés. Olivia me hace numerosas preguntas; de hecho, llega a consagrarme uno de los capítulos del libro, publicado en 2017.

Aprovecho un poco de tiempo libre para pasearme con mi hijo por la capital iluminada. Cuando atravesamos el mercado de Navidad, cerca de los Campos Elíseos, veo de repente un cartel publicitario que propone a los turistas conducir un Ferrari durante media hora por cien euros. El coche es de color negro y tiene un aspecto magnífico. Es un *cabriolet*, uno de los modelos más recientes de la marca. No lo teníamos previsto, pero decidimos permitirnos esta pequeña fantasía: me pongo al volante, con la persona que alquila el coche a mi derecha, mientras Quentin se coloca en el

asiento trasero. Descendemos por los Campos Elíseos completamente iluminados para las fiestas de fin de año, pasamos bajo el puente del Almá y por delante de los Inválidos. El motor ruge, los mandos son increíblemente sensibles. Al bajarnos del coche, nos tambaleamos de alegría.

Estos últimos años he pasado las fiestas navideñas solo. Me he esforzado en hacer como si esa fecha no fuera importante, como si se tratara de un día más. En 1991, cuando aún estaba en el Ejército español y volvía a casa solo por Navidades, supe que mi padre se encontraba muy enfermo. Murió poco tiempo después. A partir de aquel momento la Navidad perdió su magia para mí. Sin embargo, ese año, gracias a la generosidad de los militantes de la causa animalista, por fin puedo mimar a mis dos hijos. Compro a Quentin un ordenador portátil muy potente, que le permite conectarse en red con jugadores de todo el planeta. Sueña con él desde hace años, sin que su madre ni yo hayamos podido permitírnoslo. Al pequeño, Gregory, le compro una bicicleta, una consola de videojuegos y dos prendas de ropa nuevas.

Un día, en la zona de basuras de mi edificio, encuentro un gran soporte metálico con ruedas, un antiguo expositor de farmacia, sin duda. Primero pienso en usarlo para guardar mis CD, aunque enseguida me doy cuenta de que eso no es lo más conveniente. Tengo otra idea: ¿por qué no transformarlo en un original abeto de Navidad? Rápidamente me pongo a comprar guirnaldas, bolas de todos los colores e incluso un pequeño nacimiento, que cuelgo a media altura del soporte disfrazado de conífera. Al descubrirlo, los niños no salen de su asombro. Se burlan un poco de mí, pero sé que están contentos con mi hallazgo.

—¡Ya veis que es muy práctico! ¡Después de Navidad podremos utilizarlo también como tendedero! —bromeo.

En Nochebuena, Quentin viene a cenar conmigo. Gregory se reúne con nosotros a la mañana siguiente. Los dos abren sus regalos, que he envuelto cuidadosamente con un bonito papel de colores. He encontrado unas grandes pistolas de plástico naranja que lanzan dardos de espuma y no he podido resistir la tentación de comprárselas. Nos disfrazamos de gánsteres

con lo que tenemos a mano y posamos los tres para hacernos una serie de fotos. Llevamos capuchas y gafas de sol. Yo llevo una cerbatana entre los labios. Hacemos el bobo, nos reímos hasta que se nos saltan las lágrimas. Es mi primera Navidad feliz desde mi separación de Sophie. Desde hace ya un año, la fotografía de aquel momento preside el fondo de pantalla de mi teléfono móvil.

Algún tiempo después de Navidades, decido hacerme un pequeño regalo. Desde la década de 1990, tengo un tatuaje en la parte alta de la espalda. Me lo hice cuando era muy joven, en unas condiciones un tanto particulares: en medio de un bosque, por la noche, durante una fiesta popular gallega que dura cinco días consecutivos. Eran los años noventa y todos estábamos un poco locos. El tatuador, sin duda, estaba más borracho que yo. Me pidió que le mostrara el motivo que quería. En el mantel de papel de su puesto, dibujé torpemente un pequeño puñal. En aquella época uno de mis mejores amigos acababa de hacerme una jugarreta. Aquel pequeño cuchillo, plantado en mi hombro derecho, debía servir de símbolo. El tatuador, cuyo equipo ni siquiera estaba esterilizado, copió con mucha fidelidad mi dibujo. Cuando vi el resultado, contorsionándome delante de un espejo, era demasiado tarde: ¡la daga parecía una jeringuilla clavada en el hombro! Me puse rojo de rabia. Hacía muchísimos años que quería borrar aquel error de juventud. Por fin tenía la ocasión de transformarlo en otra cosa: un torito de diez centímetros de largo, con el cuerpo negro destacado por una sombra de color rojo sangre. Este tatuaje recubre completamente el anterior. Es el reflejo de mi origen español, establece al mismo tiempo el vínculo entre mi experiencia en los mataderos franceses y mi compromiso antitaurino.

Estoy contra las corridas de toros desde que era muy joven. Todo ese sufrimiento inútil infligido a los animales me repugna. Sin embargo, de joven participé en varios encierros, esos festejos típicos de algunas localidades españolas en los que se crea un circuito cerrado en el centro de la población y se sueltan unas vaquillas y los seis toros que participarán en la corrida. Se los hace correr a lo largo de las calles, hasta que llegan a las puertas del coso taurino. Los jóvenes intentan correr un momento al lado de

los astados. Por lo general, este festejo se desarrolla a primera hora de la mañana. Es muy peligroso y cada año hay numerosos heridos, e incluso algún muerto, sobre todo extranjeros que salen de la discoteca por la mañana. Cuando los fiesteros están bien entonados, el toro no pierde la ocasión que se le presenta.

Un día de verano, mi padre me quiso llevar a ver una corrida. La Coruña no es Madrid ni Sevilla, esta tradición no está tan implantada en el norte de España. Me acuerdo de que era la primera corrida celebrada en la ciudad desde hacía muchos años. Todo el mundo recordaba que, en agosto de 1934, un torero había clavado la espada un poco demasiado baja en la cerviz del toro al intentar el descabello. El animal, loco de rabia y dolor, dio un violento cabezazo que hizo saltar el estoque hacia el público. Quedó clavado en el cuerpo de un espectador, que murió allí mismo, en la antigua plaza coruñesa. Todos quedaron traumatizados. Tras la demolición de aquel coso en 1967, no hubo corridas en la ciudad durante más de dos décadas. Con motivo de la apertura del nuevo Coliseum en agosto de 1991, mi padre quiso llevarme a la corrida de inauguración. Le dije que no quería. A él le gustaba la tauromaquia, igual que la caza y la pesca. Es algo que no logró transmitirme. Desde la más temprana infancia siempre he odiado ver sufrir a los animales. Detesto que se los use como trofeos y se les dé golpes sin motivo.

Tal vez eso sea lo más irónico: hasta que cumplí los cuarenta años, si me hubieran propuesto trabajar en un matadero, me habría negado categóricamente, e incluso me hubiera echado a reír. A los cuarenta y dos años me vi obligado a hacerlo; era eso o la calle. Mis gustos eran irrelevantes; se trataba solo de sobrevivir. Simplemente quería tener una paga, salir adelante. A fuerza de dormir en tu coche, cuando tienes dos niños y una pequeña maleta como única posesión, lo aceptas todo. Fue entonces cuando me propusieron el matadero; yo sabía que por fuerza sería repugnante y habría mucha sangre, pero quería trabajar y eso era todo lo que contaba. Cuando no tienes elección, intentas convencerte de que desempeñas un oficio noble. Para no ver el mal, te dices que, al menos, darás de comer a toda Francia, que la carne que se va a matar servirá para alimentar a tus hijos. Haces oídos sordos a los gritos de dolor de los

animales y de los operarios, y te repites que en todo lo que haces hay algo noble, aunque tengas los pies metidos en la mierda.

En aquella época me prometieron muchas cosas: una mutualidad, reducciones en ciertas tiendas de la ciudad gracias al comité de empresa, paga extra, Seguridad Social y seguridad sin más. Tras haber vivido en la calle, dices sí, tres veces sí, para poder invitar por fin a tus hijos al restaurante, como los otros padres hacen a veces en las grandes ocasiones. Para ser independiente. En un período determinado de mi vida, el matadero de Limoges fue la luz después de la oscuridad. El día en que por fin firmé el contrato indefinido, volví a casa revitalizado, orgulloso; casi se me saltaban las lágrimas. Me sentí salvado, al menos de momento.

Después del vídeo, vinieron las conferencias. No me pagaban por participar, desde luego, pero a menudo corrían con los gastos de transporte. De ese modo pude recorrer toda Francia. Me invitaron a Brive, Dijon, Clermont-Ferrand, Toulouse, Saint-Étienne y Colmar, donde conocí al militante Jean-Luc Daub, autor del instructivo *Ces bêtes qu'on abat. Journal d'un enquêteur dans les abattoirs français (1993-2008)* [«Los animales que matamos. Diario de un investigador en los mataderos franceses (1993-2008)»]. El público me ha preguntado con frecuencia si formo parte de la asociación L214. No es exactamente así. Opino que están logrando que las cosas cambien para bien, y les estoy inmensamente agradecido por haberme apoyado de principio a fin. Yo hago lo mismo con ellos y me mantengo al corriente de su labor, pero eso es prácticamente todo. No trabajo para ellos, pero estaré presente siempre que me necesiten. Me han respetado, cosa que nadie había hecho desde hacía demasiado tiempo. Respetan asimismo mi decisión de no ser vegano, me aceptan como soy, con mis cualidades y mis defectos, mi entusiasmo y mis excesos. Les debo mucho. Hemos mantenido el contacto, desde luego, nos enviamos mensajes y nos vemos de tiempo en tiempo, cuando paso por París o con motivo de las manifestaciones en defensa de los animales. Intento servir a la causa a mi manera, al margen de toda radicalidad. No se puede tratar de asesinos a niños que comen un filete, o comparar los mataderos con el Holocausto judío, como hacen muchos escritores y grupos de defensa de los derechos de los animales. ¡Nada de todo eso tiene sentido! Hay que prestar

atención para no mezclarlo todo y desconfiar de esos revoltijos para no generalizar.

En el momento del escándalo me preguntaron por qué no me metía en política. El motivo es que estoy convencido de que lo único que se logra así es recibir palos. ¡Y que no tengo la nacionalidad francesa, evidentemente! Hace unos meses me planteé la posibilidad de solicitarla, antes de acabar renunciando a la idea. Adoro Francia, pero estoy tan orgulloso de ser español, tengo tal apego a mis raíces... En mi país, las impactantes imágenes de L214 pasaron casi inadvertidas. Recibí algunos mensajes, pero el escándalo no tuvo la misma repercusión mediática que en Francia. La cadena de televisión generalista La Sexta se limitó a publicar un pequeño artículo en su web.[8] De todos modos, creo que en España la crianza es menos intensiva que en Francia.

Una mañana de invierno, se presentan en mi puerta dos policías vestidos de paisano. Me piden que les dé permiso para entrar en mi casa. Mientras el matadero me viene a la cabeza, mi piel se cubre al instante de una fina capa de sudor helado. ¡Han presentado una denuncia contra mí! Soy presa del pánico. Los policías no insisten cuando me niego a dejarles entrar en mi piso, pero al marcharse me citan para el día siguiente en la comisaría de Limoges. En cuanto se dan media vuelta, llamo a Sébastien. Su habitual tranquilidad me da seguridad y me apacigua:

—No corres ningún peligro, Mauricio. Ve, responde todas las preguntas y no te preocupes —me dice antes de colgar.

Al día siguiente, a la hora prevista, un policía va a buscarme a la recepción de la comisaría y me escolta hasta las oficinas del primer piso. Allí me encuentro con los dos hombres del día anterior, que vuelven a darme explicaciones: la denuncia no procede del matadero de Limoges, sino que la ha presentado la asociación L214, por «infracciones repetidas de la reglamentación sobre el sacrificio de animales y maltrato» en el tribunal de primera instancia de Limoges. Mi preocupación se deshincha de golpe, tengo la impresión de vaciarme como un balón de caucho. Al final comprendo mi error y exploto a reír de una manera liberadora y

comunicativa. Durante más de una hora, respondo a las preguntas de un policía vestido de paisano. Me interroga sobre mi puesto en el matadero, las vacas gestantes, las prácticas habituales. Me marcho con una sonrisa en los labios. Poco tiempo después, me entero de que el CLAMA ha emprendido también acciones judiciales ante la Fiscalía de Limoges por actos de crueldad contra los animales, presentándose como acusación particular de forma simbólica. Este colectivo de protección animal lucha sobre todo para que se instalen cámaras de videovigilancia en los mataderos: en enero de 2017 los diputados franceses aprobaron una proposición de ley que debía hacerlas obligatorias a partir del 1 de enero del año siguiente, pero esta no llegó al final del examen parlamentario.

Una enmienda del diputado Olivier Falorni establecía la instalación de cámaras en todas las zonas en las que hubiese animales vivos, después de una fase de experimentación. Las imágenes, conservadas durante un mes como máximo, solo podrían ser vistas por los servicios veterinarios y los responsables de la protección animal (empleados del matadero que deberían asegurarse del trato correcto a los animales). La prohibición de matar hembras en el último trimestre de gestación fue inmediatamente rechazada por los diputados. Me sentí decepcionado y completamente asqueado.

Al llegar el verano, viajo a España para pasar allí las vacaciones con mis dos hijos. Pasamos más de un mes en Miño, a veinte kilómetros de La Coruña, en un pequeño apartamento donde vive mi madre frente al océano, en un cuarto piso sin ascensor. Desde la ventana, bajo las vigas del tejado, se ven las olas. El paso del tiempo no ha servido para apaciguar de verdad la relación con mi madre. Le cuesta entender que he cambiado, me sigue tratando como a un fracasado. Si bebo, aunque solo sea una cerveza, se pone fuera de sí. Me trata aún como a un crío irresponsable, y eso me duele en el alma. A sus ojos soy el único de la familia que no ha tenido éxito en la vida. El juerguista, la eterna oveja negra. Creo que se avergüenza de mí. Quentin, Gregory y yo nos llevamos cada día una neverita y exploramos las playas de los alrededores. Comemos helados, hacemos pequeñas excursiones. Incluso nos decidimos a recoger a un cachorro, como los niños

llevan pidiendo con todas sus fuerzas desde hace tiempo. En Facebook, la responsable gallega de una liga de protección de animales ha publicado la foto de una perrita beagle abandonada, a cuyas mamas se aferran cuatro cachorros minúsculos. Cuando llegamos al refugio, ya solo queda una cría, no más grande que la palma de mi mano. La llamamos *Luna*. Crece tranquilamente junto a nosotros y *Linda*, el gato que adoptamos el verano anterior. La gata de un amigo mío había tenido crías, dos machos y dos hembras. No sabía qué hacer con las cuatro y habló de la posibilidad de ahogarlas, así que me llevé tres; logré que unos colegas adoptaran a dos y nosotros nos quedamos con la última, a la que los niños adoran. Un padre soltero, dos niños, una gata tricolor y una perrita de color arena. Puede sorprender, desde luego. Tengo una vida extraña, pero no la cambiaría por ninguna otra.

14

UN MOMENTO CRUCIAL

Me echo el aliento en mis huesudas manos y me subo el cuello de la gruesa chaqueta con el logo de L214 que me ha ofrecido Brigitte Gothière durante la manifestación ante la alcaldía de Limoges. Es noviembre de 2016. Ha pasado ya un año desde la difusión de mis imágenes sobre el sacrificio de las vacas gestantes.

Desde entonces, duermo un poco mejor. Tengo menos pesadillas. Algunas noches llego a dormir hasta siete u ocho horas seguidas, lo que era impensable hace un año. Un verdadero lujo. En ocasiones me despierto hacia las cinco de la madrugada, la hora a la que debía levantarme para ir al trabajo. Pienso entonces en mis antiguos colegas, antes de volver a dormir unas horas. Me siento más tranquilo, más a gusto en mi piel. Logro hablar sin irritarme ni llorar, aunque todavía se me escapan algunas lágrimas cuando me piden que evoque la presión, el desprecio y los insultos que he padecido durante casi siete años en el matadero de Limoges. También mi cuerpo está menos dolorido. Hace poco he decidido recuperar el fútbol: voy a jugar como portero en un equipo aficionado. Me encuentro con gente, mi cuerpo se desoxida, poco a poco vuelvo a estar en pie. Aún me siento muy solo, pero no sé cómo remediar realmente este problema, que comparto con

millones de personas en este país. Este último año me ha dado la oportunidad de conocer a muchas mujeres. He tonteado un poco, siempre en mi línea, pero nada más. Incluso llegué a apuntarme a una página de contactos. Recibí una invitación a un encuentro de solteros celebrado en un bar de Limoges, pero no fui. Hay algo que me bloquea, que me frena. He dejado pasar varias ocasiones. Me gustaría encontrar una relación seria. Pienso en ello de vez en cuando, pero mi situación es aún tan complicada... En mi vida no hay nada que sea completamente estable. Y después están los críos, a los que quiero con toda el alma. En el tema del amor, siempre me digo que ya veremos más adelante...

Ahora lo urgente es encontrar trabajo. Durante el último año, he tenido tiempo de reconstruirme y disfrutar de mis hijos. Desde que terminé la última página de este libro, ha llegado el momento de cambiar de vida. Acabo de empezar un cursillo en el sector de la construcción para convertirme en instalador de redes eléctricas de alta y baja tensión. Vivo en un centro de formación profesional para adultos de Limoges, un organismo de formación y orientación profesional para adultos. Ocupo una habitación minúscula y tanto las duchas como los lavabos son colectivos, pero de nuevo estoy muy cerca de mis hijos, y con la perspectiva de empezar muy pronto un nuevo trabajo. No siempre llego a proyectarme en el futuro, a pensar más allá de seis meses vista. Cada vez que he intentado programar alguna cosa, nada ha ocurrido como yo esperaba, de modo que, simplemente, he dejado de hacerlo. Vivo día a día, sigo luchando diariamente contra mis demonios, en especial contra el alcohol. Dentro de algunos años, cuando mis hijos crezcan, volveré definitivamente a mi país, España. En él deseo pasar mis últimos años y morir al sol, sin pasar frío. Cuando mis hijos sean mayores, nada me retendrá en Francia. Seguiré comprometido con la defensa de los animales, evidentemente. Si hay que ir a manifestarse a Bruselas para crear una nueva legislación sobre las vacas gestantes, lo haré. Hace poco contacté con uno de mis antiguos colegas del matadero. Me aseguró que nada había cambiado: en Limoges se siguen matando vacas que están a punto de parir. Incluso parece que en ciertos

mataderos se recupera el suero de los terneros fetales para utilizarlo en cultivos celulares en los laboratorios. Sin embargo, no soy presa del desaliento: sigo teniendo ganas de luchar para contribuir a que las cosas cambien. Estoy dispuesto a enfrentarme a los *lobbies*, a luchar contra el consumo excesivo y en favor del respeto a todos los seres vivos, humanos o animales.

Algunos días, para qué negarlo, tengo la impresión de haber hecho un esfuerzo inútil. Pero quiero creer que se está produciendo una toma de conciencia colectiva. Es tarde, pero la gente empieza a darse cuenta de la importancia de proteger el producto local, comer mejor y consumir menos carne. Yo soy un amante de la carne y no lo oculto: siempre lo he sido y sin duda lo seré durante toda mi vida, aunque mi consumo de carne ha cambiado radicalmente. Durante varios meses, poco después del escándalo, intenté sustituir los productos cárnicos por filetes de soja y tofu: ¡me costó siete días en el hospital con infección de colon, seis de ellos en ayuno absoluto! Después de este episodio desastroso, he tenido que reanudar una dieta normal, la cual incluye un poco de carne. El régimen vegano ha terminado para mí, aunque respeto mucho esa filosofía de vida. Siempre he comido de todo, tal como me enseñaron de pequeño. De todas formas, en España se consume tanto pescado como carne. Actualmente intento comer lo menos posible carne de animales lactantes. Comer ternera, cochinillo o cordero lechal ha llegado a repugnarme: hacer que nazcan animales para comerse las crías no me parece lógico. Creo que la opinión de los franceses también está evolucionando. Poco a poco, estamos poniendo nuestras prácticas en cuestión. Aún no lo bastante, desde luego. Por mi parte, estoy convencido de que, desde el parvulario, habría que enseñar a nuestros niños a sentir empatía por los seres humanos y por los animales, como ya se hace en Bélgica, por ejemplo. Es algo que ha empezado a desarrollarse en Francia, pero aún no en grado suficiente. ¿En qué clase de adultos y de ciudadanos se convertirán los niños que torturan a gatos y a perros para divertirse? La cuestión de la condición animal debería abordarse durante los cursos de educación moral y ciudadana, para que los niños aprendan a

rechazar desde la más tierna infancia toda clase de violencia y discriminación. Cuando ponemos un animal en los brazos de un niño, este último siente por él, la mayoría de las veces, un amor instintivo. Es necesario que aprenda a conservarlo toda su vida. La pedagogía debe hacerse también sobre el terreno, mediante visitas a granjas, por ejemplo. Hay que ir a ver cómo viven los animales, aprender a cuidar de ellos, a convivir con ellos. Para lograrlo, nunca bastará con la teoría.

Tengo una gran fe en la inteligencia colectiva. En el plano político no tengo verdaderamente la impresión de que nuestros dirigentes quieran que las cosas cambien. Donde ellos están, nada llega a sus oídos. Para ellos, las piezas nobles; para nosotros, los filetes congelados y los subproductos compuestos de hueso, tejidos grasos y desechos de canales. Los avances vendrán del pueblo, no de los dirigentes. Vendrán de los consumidores, que se darán cuenta de que comer carne a diario no es conveniente, y que incluso podríamos pasarnos sin ella. Construyendo miles de establecimientos de comida rápida alentamos este sistema de sobreconsumo, así como la producción de carne de calidad cada vez más mediocre y el sufrimiento de los operarios. Hay que mirar las cosas de frente: hoy, en Francia, la mayoría de los mataderos están obsoletos. En el de Limoges hay que realizar con regularidad pequeños arreglos para ocultar su deterioro porque se viene abajo. Tendríamos que reunir el valor de cerrar los mataderos más antiguos y construir otros nuevos, más limpios y mejor pensados. Las administraciones y los mayoristas se niegan a realizar esta útil inversión porque prefieren seguir obteniendo los mayores beneficios posibles. Peor para los seres humanos, peor para los animales y peor para los consumidores, que solo pueden comer aquello que se les da.

Me satisface comprobar que cada vez más artistas y personalidades se manifiestan públicamente a favor de la causa animalista y empiezan a poner en tela de juicio a los *lobbies* y mayoristas. Hace apenas una decena de años, esta situación era absolutamente impensable. Solo estaba la actriz y cantante francesa Brigitte Bardot, a quien tampoco se hacía mucho caso: estaba aislada y solía ser objeto de burlas por su compromiso, considerado

excéntrico. En la actualidad, la actriz Hélène de Fougerolles, la cantante Nili Hadida —del grupo Lilly Wood and the Prick—, el escritor Jean-Baptiste Del Amo, los humoristas Christine Berrou, Rémi Gaillard y Guillaume Meurice, la pianista Vanessa Wagner y muchos otros han apoyado públicamente a L214. La vergüenza ha cambiado de bando. La gente es más receptiva al discurso sobre el bienestar animal, quiere saber qué tiene exactamente en el plato, se informa. La defensa de los animales ya no es una actividad marginal o vergonzante, como demuestran los mensajes de apoyo que he recibido de toda Europa y del mundo entero a raíz de mis revelaciones. Oigo un runrún: estamos en el comienzo de un proceso. Varios meses después de la publicación del vídeo por parte de L214, cinco veterinarios que ejercen en consultas privadas de París y la región parisina se pusieron en contacto conmigo. Nos reunimos dos veces; yo les conté mi historia. En enero de 2017 crearon una asociación con fines no lucrativos, Véthique, para luchar contra el maltrato animal (principalmente en los mataderos), informar sobre las condiciones necesarias para el bienestar de los animales y sensibilizar sobre el respeto animal. No sé exactamente qué ha sido de ellos, pero me parece una buena iniciativa, a la que deberían sumarse otros veterinarios. Este género de iniciativas debería multiplicarse. Al principio, uno tiene la impresión de ser una hormiga contra una manada de elefantes. ¡Pero millones de hormigas unidas pueden causar auténticos estragos!

La pasada primavera me invitaron a participar en un coloquio sobre la cuestión animal organizado por el presidente del grupo ecologista del Senado, Jean Desessard. Yo debía ofrecer mi testimonio sobre el tema «Mataderos: una violencia que también afecta a los trabajadores», junto a Geoffrey Le Guilcher, un periodista independiente que, utilizando una identidad falsa, se había hecho contratar como operario en un matadero industrial de Bretaña. Valiéndose de la experiencia acumulada en esas seis semanas, publicó un breve libro, muy bien escrito, titulado *Steak Machine*, en el que describe el horror de las condiciones laborales en el matadero.[9] A fuerza de encontrarnos en conferencias, trabamos amistad. Incluso me

abrió las puertas de su casa para pasar la noche anterior a nuestra intervención. Fuimos juntos al palacio de Luxemburgo, apretujados en su moto, congelados por el aire parisino. Yo había pasado toda una jornada preparando mi discurso, ayudado por mi hijo Quentin. Recuerdo nuestra llegada, casco en mano, con Geoffrey muy profesional y yo muy impresionado por ser recibido en el Senado. Los numerosos controles de seguridad, las identificaciones, la entrada secreta por la que pasamos antes de atravesar todo el edificio para llegar a la sala Clemenceau. Aquel día, el Senado recibió a psicólogos, escritores, filósofos y ganaderos; en resumen, a todos los oficios, que no son pocos, relacionados de una manera u otra con la causa animalista. Nuestro turno de palabra llegó al final de la jornada, justo después de la intervención del psicólogo clínico Joël Lequesne, que habló sobre las consecuencias del sufrimiento de los animales en los niños.

> ¡En nombre de mis hijos y de las generaciones futuras, hagan algo, se lo ruego! ¡Todos ustedes, juntos, pueden hacerlo! Tienen poder para ello. Pueden proponer esta ley, que tanta falta hace en Francia y en Europa. Una nueva ley que prohibiría el sacrificio de las vacas gestantes. ¡Los servicios veterinarios no esperan otra cosa! [...] Hagan también algo para mejorar las condiciones laborales de los operarios en los mataderos [...]. Con los ritmos impuestos por los mayoristas y sus clientes a diario, el matadero de Limoges tiene problemas para cumplir las expectativas. Las instalaciones, el material obsoleto o muy usado constituyen un peligro físico y psicológico para los operarios. Los ritmos infernales son la causa de los repetidos accidentes de trabajo y de las gravísimas enfermedades profesionales que condenan a los operarios a no poder trabajar durante el resto de sus días. Todos estos factores hacen que muchos animales sean maltratados a diario antes de darles muerte. ¡Señoras y señores senadores, les pido solemnemente que tomen en consideración mi exigencia de una nueva ley, no solo nacional, sino también europea!

Esto es lo que decían las dos hojas tamaño A4 que yo había impreso en casa de Geoffrey Le Guilcher la noche anterior. Sin embargo, la tensión nerviosa me llevó a improvisar. ¡Yo, un pequeño operario de nada, observado y escuchado en el corazón del Senado, en el corazón de Francia! Al recordar lo que había vivido y visto en el matadero de Limoges, se me hizo un nudo en la garganta. La voz se me quebró repentinamente e interrumpí mi discurso para verter algunas lágrimas que me habría gustado contener. Todas aquellas personas me miraban... Tras algunos segundos de

vacilación, de duda, todos los presentes rompieron a aplaudir con fuerza. Hice un esfuerzo para recomponerme y seguí hablando, sin oír realmente lo que decía. Pasados diez minutos, di las gracias a los senadores y a los operarios. ¿Había alguno en la sala? No estoy seguro, pero para mí era importante hacerlo.

La potenciación de un modelo agroalimentario intensivo ha hecho que los escándalos sanitarios no dejen de sucederse. Se habla de ellos durante algunos días o algunas semanas, y después no se vuelve a hacer la menor mención. Recientemente he visto publicados en los periódicos artículos sobre la tuberculosis bovina. Es un problema que descubrí muy pronto, durante mis primeras semanas de trabajo en el matadero de Limoges. Yo estaba en la cadena bovina, en el puesto de aspiración de la médula. Una tarde, menos de una hora antes de la salida, la responsable de higiene fue entregando a todos los operarios un par de guantes azules desechables, una máscara quirúrgica y unas gafas de plástico. Cogí el equipamiento y pregunté por qué era necesario.

—¡Las últimas son «tub»! —se limitaron a decirme.

¿Qué querría decir aquello de «tub»? Durante varios días no hallé respuesta a mi pregunta. Al final me enteré, con un poco de estupefacción, de que el matadero podía sacrificar vacas tuberculosas. Un jefe me aseguró que, como se trataba de un problema que solo afectaba a los pulmones del animal, el resto de la canal podía consumirse sin el menor riesgo.

—¡Las vacas tuberculosas solo son un problema cuando respiran! —me explicaron—. Si están vivas, pueden contagiarte. Una vez muertas, no hay ninguna clase de peligro.

—Si no hay peligro, ¿por qué se nos entregan guantes, máscaras y gafas? —pregunté.

—Por si acaso... Pero, si no quieres ponértelos, ¡nadie te obliga!

Esa fue la única respuesta que obtuve. No sé dónde he leído que cada año se registran cincuenta casos de contaminación de animal a humano, sobre todo entre los ganaderos y los veterinarios. Las vacas enfermas se sacrifican al final de la jornada, por lotes de una o varias decenas de

animales. Recibimos unas cuarenta a la semana como promedio. En la cadena hay que dejar un importante espacio vacío entre la última vaca sana y la primera tuberculosa. Los veteranos no se ponen guantes, casco ni gafas para trabajar con ellas. A decir verdad, nadie se pone las gafas. Cuando respiras con la máscara, se forma una espesa capa de vaho en los cristales y no puedes ver. Es imposible parar cada cinco minutos para limpiarlas: si quieres trabajar correctamente, lo mejor es no ponértelas.

Vacas locas, lasañas de caballo, huevos contaminados con fipronil: la multiplicación de los escándalos sanitarios relativos a los animales es la prueba de que nuestro circuito alimentario se ha vuelto extremadamente complejo. A continuación, presento una lista no exhaustiva de los últimos escándalos, elaborada después de algunas investigaciones.

En 1996 los consumidores descubrieron con estupor que consumían vacas «locas». El primer caso de encefalopatía espongiforme bovina (EEB) se detectó diez años antes, en el Reino Unido. En la fase terminal de la enfermedad, causada por una degeneración del sistema nervioso central, los animales pierden el equilibrio, vacilan, se vuelven agresivos e hiperexcitables. La infección afectaba a más de doscientos mil bovinos, que fueron sacrificados. Se expande en virtud de la alimentación: esta incluye harinas de canales y desechos de bovinos y de ovinos afectados de encefalopatía espongiforme. Los científicos aseguran que la transmisión de animal a humano es posible a través del consumo de carne. Entre 1986 y 2017, la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob causó oficialmente doscientas veintitrés víctimas humanas en el mundo (ciento diecisiete en el Reino Unido y veintisiete en Francia).

En mayo de 1999, una serie de análisis reveló la presencia en ganado belga de dioxinas —sustancias químicas derivadas de la combustión de materiales orgánicos potencialmente tóxicos— en una cantidad hasta cien veces superior a la norma impuesta por la Organización Mundial de la Salud (OMS). De nuevo se puso en tela de juicio la alimentación de los animales:

se encontró en ella un nutriente que contenía aceite alimentario mezclado con aceite de motor. En numerosos ejemplares de Francia, Alemania y Holanda se constató la misma situación.

En enero de 2013, los consumidores británicos y franceses se enteraron de la posibilidad de que sus lasañas contuvieran carne de caballo, pese a que en el envase se afirmaba que la carne picada para la preparación de los platos era «solo de vaca». El gigante sueco Findus retiró entonces sus lasañas, musakas y pasteles de carne de los circuitos de distribución de varios países europeos. Comigel, la empresa fabricante de las lasañas, tiene su sede en la localidad francesa de Metz. Prepara platos para una treintena de empresas de trece países, incluidas algunas grandes distribuidoras como Picard, Carrefour, Auchan y Monoprix, entre otras. Otra compañía francesa, Spanghero, especializada en la transformación de carne, fue acusada de haber cambiado el etiquetado de la carne de caballo rumana por «carne de vaca con origen en la UE». Según la Dirección General de Competencia, Consumo y Represión del Fraude (DGCCRF), la agencia francesa encargada de combatir el fraude, de la fábrica de Spanghero salieron setecientas cincuenta toneladas de carne falsamente etiquetada. Los productos cárnicos se compran en Rumanía, por medio de un negociante chipriota, a través de un apartado postal belga, antes de almacenarse en Holanda, transformarse en Francia y finalmente consumirse en toda Europa.

En diciembre de ese mismo año, la carne de caballo volvió a ser señalada cuando salió a la luz que, en ocasiones, los caballos de laboratorio terminan en la carnicería. En principio, los animales que se han utilizado en programas científicos no pueden destinarse al consumo humano. En la práctica, una investigación franco-española ha revelado la existencia de un tráfico de carne de caballo, posible gracias a la falsificación de certificados de sacrificio.

Por lo que sé, el escándalo más reciente al escribir estas líneas data del verano de 2017: se trata de los huevos contaminados con fipronil, un

producto fitosanitario utilizado para el tratamiento antiparasitario de los animales domésticos, en principio prohibido en los animales destinados al consumo humano. Pequeñas dosis de este insecticida, considerado «moderadamente tóxico» por la OMS, llegan a los platos de los consumidores europeos. En Francia se vieron afectados doscientos cincuenta mil huevos como mínimo, además de numerosos productos transformados que también los contenían (pastas, salsas, etcétera). Por otra parte, las granjas ecológicas no están a salvo de este nuevo escándalo, que podría ser el resultado de un fraude de tres sociedades con sede en Rumanía, Holanda y Bélgica. Prometían a los granjeros un tratamiento duradero contra un parásito con un producto comercializado con el apelativo de Dega-16, que podría estar en el origen de la contaminación.

¿A cuántos escándalos tendremos que enfrentarnos todavía antes de entrar en razón? ¿Cuántos muertos serán necesarios? ¿Cuántos problemas sanitarios, éticos, morales? El dinero es una de las claves del problema, aunque no la única. A menudo nos impulsa a actuar de cualquier modo, tanto con seres humanos como con animales. Pero es posible seguir otro camino. Basta con tomar esa decisión, con no ceder a la fatalidad. Basta con dejar de tener una actitud pasiva.

CONCLUSIÓN

¿Y DESPUÉS?

Como recordó la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA, por sus siglas en inglés) en 2016, en el momento del escándalo, diversos estudios realizados en Alemania, Italia, Bélgica y Luxemburgo demostraron que entre el 10 y el 15 % de las vacas son sacrificadas cuando están embarazadas, en ocasiones durante su último período de gestación. En Francia se sacrifican cada año casi dos millones de vacas: eso quiere decir que unas ciento ochenta mil estarían en fase de gestación, y algunas listas para parir. Cada día, terneros a punto de nacer mueren asfixiados en el vientre de su madre, mientras se la sacrifica y despieza. Después se los envía a la basura, junto con los desechos.

El 3 de noviembre de 2016, al mismo tiempo que se publica el vídeo del matadero de Limoges, la asociación L214 presenta una petición a través de internet para prohibir el sacrificio de vacas gestantes. Dirigida al ministro de Agricultura francés, Stéphane Le Foll, la firman casi ciento cincuenta y cinco mil personas. Cuatro candidatos a las elecciones presidenciales de 2017 (Benoît Hamon, Jean-Luc Mélenchon, Jacques Cheminade y François Asselineau) se comprometen a ponerle fin si son elegidos.

Sin embargo, un año después de la difusión de mis imágenes, la alcaldía de Limoges se autocongratula en el periódico local. «La crisis ha estado bien gestionada por la alcaldía, el personal y los sindicatos —fanfarronea el

primer teniente de alcalde, que añade—: Podría haber tenido consecuencias dramáticas en el tonelaje y el empleo.» Estoy en un buen lugar para saber que el tonelaje —el número de toneladas de vacas transformadas en canales y vendidas cada año— es lo único que cuenta para ellos.

De los casi novecientos sesenta mataderos de Francia, doscientos cincuenta y seis están dedicados a los animales productores de carne —en 2010, el 36 % de ellos era aún público— y algo menos de setecientos a las aves de corral y los conejos.[10] El sector representa unos cincuenta mil empleos. Por lo que respecta al tonelaje, el de Limoges es con mucho el más importante de los mataderos públicos de animales productores de carne en Francia: cada semana se sacrifican en él mil quinientos bovinos, otros tantos ovinos y mil porcinos, lo que representa unas veinticinco mil toneladas de carne al año.

Los operarios de la cadena bovina siguen matando cada día vacas gestantes. Los responsables del matadero se atrincheran tras la legislación, que no ha cambiado un ápice. No obstante, a finales de 2016, tras el escándalo, el director del matadero anunció que se realizarían algunas obras destinadas a mejorar el bienestar animal, en las que se invertirían cuatrocientos mil euros en total. Dichas obras solo concluirían en la primavera de 2018, un año y medio después del escándalo. La alcaldía se enorgulleció de la adquisición de un nuevo cajón de aturdimiento, que debería poder adaptarse a las dimensiones de los animales. Anunció que trabajaría en colaboración con una especialista en el comportamiento animal, así como que tenía el proyecto de multiplicar por dos los efectivos de los representantes de la protección animal y que pretendía impartir nuevos cursos para los empleados. ¿Puras palabras destinadas a calmar las iras de la prensa y de los defensores de la causa animalista o voluntad auténtica de que las cosas cambien? Habrá que esperar para saberlo. La oposición, por su parte, habló de una posible privatización de las instalaciones. En lenguaje llano: librémonos del problema y las responsabilidades que implica, para poder seguir cerrando los ojos tranquilamente ante las condiciones laborales de los operarios y el modo en

que se sacrifica a los animales...

Alertados desde 2015 por Alemania, Dinamarca, Suecia y Holanda sobre el sacrificio de las vacas gestantes, los expertos de la EFSA se limitaron a proponer en su respuesta, dada en mayo de 2017, una serie de medidas que atañen al mero sentido común: tratar de mejorar la salud de los animales en las explotaciones para reducir el sacrificio no planificado debido a enfermedades, reagrupar los bovinos por el mismo sexo y la misma raza, determinar la condición de todas las hembras para asegurarse de que no se las envía al sacrificio durante el último tercio de la gestación, etcétera.

En septiembre de 2016, el Gobierno alemán envió una propuesta a la Comisión Europea dirigida a prohibir el sacrificio de las vacas durante el último trimestre de gestación. Cuatro *Länder* (estados federados) de Alemania han prohibido ya ese procedimiento. Mataderos, organizaciones agrícolas, transportistas y asociaciones han conseguido ponerse de acuerdo al respecto. Si ellos lo han logrado, ¿por qué no vamos a poder hacerlo nosotros? Asimismo se está en vías de ampliar esta prohibición a otros animales (cerdas, ovejas, yeguas y cabras). Todo esto demuestra que es posible dar ese paso. De nada sirve esconderse durante más tiempo detrás de la ley: por encima de todo, estamos ante una cuestión de voluntad común. ¿Queremos una sociedad más ética y más justa o simplemente obtener más beneficios? No hay que ser ingenuos: la adopción de una nueva legislación no servirá de todas formas para arreglarlo todo. También sería necesario velar para que la que ya existe se aplique mejor por parte de los servicios veterinarios...

Actuar es urgente, tanto para los animales como para los operarios que los sacrifican cada día. Nuestros mataderos padecen una cruel falta de humanidad. En 2001, las cajas bretonas de la Mutualidad Social Agrícola (MSA) iniciaron el mayor estudio jamás realizado en este sector. Durante tres años, desde 2001 hasta 2004, once médicos de trabajo, un ergonomista y varios psicólogos llevaron a cabo una amplia investigación entre más de

seis mil operarios de mataderos. En el informe «Échec et réussite de la fidélisation des salariés aux postes de la filière viande bretonne» («Éxito y fracaso de la fidelización de los empleados en los puestos de la industria cárnica bretona»), publicado en el marco del estudio multidisciplinar Stivab (siglas de *Santé et travail dans l'industrie de la viande de l'agriculture bretonne*, «Sanidad y trabajo en la industria de la carne de la agricultura bretona»), los investigadores establecen un vínculo claro entre ritmo desmesurado y problemas de salud. A su juicio, «los altercados "por nada" tendrían su origen, de un lado, en unas condiciones laborales penosas, que llevan a su límite la tolerancia física y psicológica de los empleados, y, de otro, en la organización del trabajo, que orienta la descarga de la tensión nerviosa hacia la vía de las relaciones interpersonales». Este informe quedó guardado en un cajón: los industriales de la carne no tienen la menor intención de revisar sus métodos de gestión. Solo tres de los dieciséis mataderos en los que se realizaron investigaciones sobre el terreno tuvieron en cuenta las recomendaciones preconizadas por el informe y adoptaron medidas a favor de sus trabajadores.

El camino es largo, pero no pierdo la esperanza.

Limoges, 4 de abril de 2018

BIBLIOGRAFÍA Y MATERIALES

Libros

DAUB, JEAN-LUC, *Ces bêtes qu'on abat. Journal d'un enquêteur dans les abattoirs français (1993-2008)*, L'Harmattan, París, 2009.
DEL AMO, JEAN-BAPTISTE, *L214. Une voix pour les animaux*, Arthaud, París, 2017.
LE GUILCHER, GEOFFREY, *Steak Machine*, Éditions Goutte d'Or, París, 2017.
MOKIEJEWSKI, OLIVIA, *Le Peuple des abattoirs*, Grasset, París, 2017.
SAFRAN FOER, JONATHAN, *Comer animales,* Seix Barral, Barcelona, 2011.

Artículos periodísticos

DUBOIS, SÉBASTIEN; LAGIER, FRANCK, «Abattoir de Limoges, retour sur le scandale», *Le Populaire du Centre*, 14 de octubre de 2017.
GARRIC, AUDREY, «De nouvelles vidéos-chocs dénoncent l'abattage de vaches avec leur fœtus»», *Le Monde*, 3 de noviembre de 2016.
LAGIER, FRANCK; VIGNAUD, PIERRE, SPORTIELLO, JEAN-PAUL, dosier «L'abattoir sur le gril», *Le Populaire du Centre*, 4 de noviembre de 2016.

Películas, documentales y reportajes

ALPI, MAUD, *Gorge cœur ventre*, 82 minutos, 2016.
GAULLIER, VINCENT; GIRARDOT, RAPHAËL, *Saigneurs*, 97 minutos, 2016.
«Ouvriers d'abattoirs: des bourreaux ou des hommes?», programa de investigación *Envoyé Spécial*,

emitido el 16 de febrero de 2017 (disponible en: <www.youtube.com/watch?v=Trge8 blO_hI>).

Informes

BOURGEOIS, FABRICE, et al., *Échec et réussite de la fidélisation des salariés aux postes de la filière viande bretonne: interroger le travail et la santé pour agir*, informe transversal, Stivab, mayo de 2005. Disponible en: <es.scribd.com/document/338541611/Le-rapport-Stivab-sur-les-conditions-de-travail-dans-les-abattoirs-bretons>.

EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY (EFSA), *Perspectives en matière de bien-être animal lors de l'abattage d'animaux gravides*, 30 de mayo de 2017. Disponible en: <www.efsa.europa.eu/fr/corporate/pub/animalwelfareslaughter170530>.

FALORNI, OLIVIER ; CAULLET, JEAN-YVES, *Rapport de la commission d'enquête sur les conditions d'abattage des animaux de boucherie dans les abattoirs français*, presentado en la Asamblea Nacional francesa, 20 de septiembre de 2016. Disponible en: <www.assemblee-nationale.fr/14/pdf/rap-enq/r4038-ti.pdf>.

AGRADECIMIENTOS

Dedico este libro a mis dos hijos, Quentin y Gregory García Pereira. Ellos son mi verdadera fuerza. A la memoria de mi padre, que nos dejó demasiado pronto. A mi madre, María Luisa («Doña»), que ha soportado en silencio todas mis tonterías. A mi hermana, Sandra. A Sophie, la madre de mis hijos. Sin su amor, jamás habría venido a instalarme en Francia. A toda mi familia.

También quiero dar las gracias a Sébastien Arsac y Brigitte Gothière, los confundadores de L214 Éthique & Animaux, así como a todo el equipo de la asociación; a mi editor, Laurent Boudin, por haber creído en mí; a Clémence de Blasi; a Richard Diop y su familia.

Gracias a todas las personas de gran corazón que me han ayudado a salir adelante con sus donativos, y a todas las que me han escrito para enviarme sus palabras de apoyo.

NOTAS

[1]. Este nombre no es el real.

[2]. Este nombre no es el real.

[3]. Este nombre no es el real.

[4]. La Justicia española lo absolvió finalmente de los cargos que pesaban contra él.

[5]. Los enlaces a algunos de los vídeos grabados por el autor, así como a otros procedentes de diversas fuentes, se encuentran en la web de la asociación L214: <www.l214.com/video>. El vídeo de los fetos desechados, por ejemplo, está disponible en YouTube: <www.youtube.com/watch?v=-T1ZgV3kAs0>.

[6]. Audrey Garric, «Mauricio Garcia-Pereira, l'homme qui a filmé l'horreur de l'abattoir de Limoges», *Le Monde*, 3 de noviembre de 2016. El día anterior, 2 de noviembre, la misma periodista había publicado en el diario un artículo sobre el vídeo de los fetos en el que avanzaba fragmentos de la entrevista, «De nouvelles vidéos-chocs dénoncent l'abattage de vaches avec leur fœtus»; disponible en: <www.lemonde.fr/planete/article/2016/11/03/de-nouvelles-videos-choc-denoncent-l-abattage-de-vaches-gestantes-a-limoges_5024506_3244.html>.

[7]. Olivia Mokiejewski, *Le Peuple des abattoirs*, Grasset, París, 2017.

[8]. Disponible en: <www.lasexta.com/noticias/sociedad/espanol-denuncia-abortos-terneros-matadero-frances-matamos-vacas-prenadas-todos-dias_2016110958236d480cf2d6cc9cd546ff.html>.

[9]. Geoffrey Le Guilcher, *Steak Machine*, Éditions Goutte d'Or, París, 2017.

[10]. Según un informe de FranceAgriMer publicado en 2015.

Maltrato animal, sufrimiento humano
Mauricio García Pereira

Título original: *Ma vie toute crue*

Ediciones Península
Diagonal, 662-664
08034 Barcelona
edicionespeninsula@planeta.es
www.edicionespeninsula.com

Primera edición en libro electrónico (epub): junio 2019

ISBN: 978-84-9942-832-1 (epub)

Conversión a libro electrónico: El Taller del Llibre, S. L.
www.eltallerdelllibre.com

Mauricio García Pereira

Maltrato animal, sufrimiento humano

El trabajador de un matadero lo cuenta todo



PENÍNSULA REALIDAD